This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guide per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

+ *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.

+ *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.

+ *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.

+ *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertati di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da `http://books.google.com`

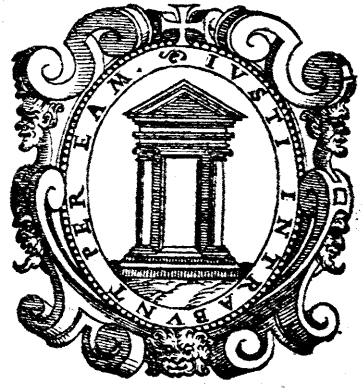
613
2/3
R
P656

613.2/3

TRATTATO
DELLA NATVRA
DE' CIBI ET DEL BERE,
DEL SIG. BALDASSARE
Pisanelli, Medico Bolognese.

Nel quale non solo tutte le virtù, & i vitij di quelli minutamente si palesano; ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano: tanto nell'apparecchiarli per l'vso, quanto nell'ordinare il modo di riceuerli.

Distinto in vn vago, e bellissimo partimento, tutto ripieno della dottrina de' piu celebrati Medici, & Filosofi: con molte belle Historie Naturali.



P 65 b

M D LXXXIIII.

In Venetia, Appresso Gio. Battista Porta.

AL SERENISSIMO
SIG. GVGLIELMO GONZAGA
DVCA DI MANTVA
Et di Monferrato.

Egli huomini, Sereniſsimo Signore, nell'apprender le coſe, che alla conſeruatione della vita ſono neceſsariamente deſtinate, non ſi laſciaſsero allettare da i dolci inuiti de' ſenſi; ma faceſſero diſtintione dalle coſe vtili alle dannoſe; chiara coſa che non ſarebbono, (come il piu delle volte ſono) eſsi ſteſsi miniſtri, & cagione, che molto preſto ſe gli tronchi il filo della vita: anzi lungamente la conſeruarebbono libera, e franca da mille ſiniſtri auuenimenti, che alle perſone incaute, è ſenſuali auuenir ſogliono. Similmente diremo, che ſe gli huomini poneſſero

da parte le paſsioni, che gli oſcurano la vera intelligenza delle coſe; ſenza alcun dubbio potrebbero con ottimo giudicio diſcernere la verità dalla bugia, sì come fu dato loro per diſtintione dall'altre creature: e non trabocc arebbero coſi ageuolmente nel profondo dell'ignoranza, ne darebbono l'ingreſso alle cauillationi, alle detrattioni, & ad ogni altra ſorte di vitij. Quanto appartiene alla prima parte, Feliciſsimo Principe, hò ſcritto il preſente Trattato, che inſegna, ordina, diſtingue, e prepara l'intelligenza di tutto quello, che alla perfetta cognitione de' nutrimenti ſi richiede: acciochè dati à ciaſcuno tutti gli auuertimenti à queſto negotio neceſſarij; neſſuno poſſa pretendere ignoranza, & non ci ſia campo d'incolpar altri, che i proprij diſordinati, & irragioneuoli appetiti. Queſta mia fatica, per eſſer tutta al beneficio publico intenta; voglio ch'ella ſi publichi per le mani di ciaſcuno, ſe ben ſon ſicuro, ch'ella ſia per riceuer tal volta puntura, ò morſicatura velenoſa.

Al

Al che ſarà potentiſsimo, & vnico Antifarmaco lo Splendore, la Fede, & il virtuoſisſimo nome di V. Altezza Sereniſsima, perſuadendomi, ch'ella per ſua infinita clemenza ſi degnarà fauorire il libro, quantunque egli ſia di poco merito: & aiutare lo ſtile, ilqual ſe ben di natura ſua è rozzo, & inculto; tuttauia dalla grandezza di V. A. Sereniſsima ſolleuato, difeſo, & illuſtrato, ſarà per l'auenire tutto riuolto, & intento à ſcriuer le ſue Glorie. Et ella, sì come per la ſomma Giuſtitia, per la gran Sapienza, & per l'infinita Benignità, fa che il ſuo chariſsimo Nome ſi tema, ſi ammiri, e con dolciſsima violenza tiri alla ſua deuotione gli animi delle perſone, coſi con vn minimo ſuo Raggio potrà farmi riluccr nelle tenebre, & apportar perpetua fama a gli ſcritti miei, i quali hauendo hauuto al loro naſcimento il piu felice Aſcendente, & il piu fauoreuole aſpetto, che poteſſero giamai hauere inſino à gli eterni ſecoli; faranno rimanere i riſguardanti ſtupidi, e le lingue mutole,

tole: & in virtù di queſto ſacro titolo di loro ſi dirà, quello che del Ceruo di Ceſare dir ſi ſoleua. Et io di queſta mia elettione tutto lieto, e Glorioſo viuendo; non farò altro, che pregar la diuina Maeſtà che mi conceda lunga vita, acciochè lungamente poſſa ſeruire V. A. Sereniſsima: in ſegno di che, tutto quello che mi rimane, con infinita deuotione, e ſinceriſsima oſſeruanza gli dedico, e conſacro. E con queſto fine à V. A. Sereniſsima con l'humiltà che mi ſi conuiene, mi inchino, e le prego i fauori del Cielo per compimento de' ſuoi ſantiſsimi deſiderij. Di Roma il primo d' Agoſto. M D LXXXIII.

D. V. A. SERENISSIMA

Humiliſſimo, e Diuotiſſimo ſeruo

Baldaſſare Piſanelli Medico
Bologneſe.

BIBLIOTECA R. COLEGIO DE SE CARLOS

TRATTATO DELLA NATVRA DE' CIBI ET DEL BERE,

DEL SIG. BALDASSARE PISANELLI MEDICO BOLOGNESE.

Nel quale non ſolo tutte le uirtù, & i vitij di quelli minutamente ſi paleſano, ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copioſamente s'inſegnano; tanto nell'apparecchiarli per l'vſo; quanto nell'ordinare il modo di riceuerli.

Diſtinto in vn vago, e belliſſimo partimento, tutto ripieno della Dottrina de' piu celebrati Medici, & Filoſofi: con molte belle Hiſtorie Naturali.

FICHI.

Elettione Prima i bianchi, seconda i rossi, & vltimamente i negri, perche quei che hanno la scorza piu sottile, sono piu digestibili, ma tutti senza scorza, mondi, netti, & maturi.

Giouamenti Nutriscono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preseruano dal ueleno, e nutriscono piu de gl'altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto.

Nocumenti Generano ventosità quando se ne mangiano molti: e però offendeno lo stomaco à quei che patiscono dolori colici, e che sono pieni di crudità.

Rimedio Mangiandoci appresso granati, ò aranci acetosi, ouero altri cibi che siano conditi con l'aceto.

Gradi Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni in tutti i tempi massime nell'Autunno. A tutte l'etadi eccetto che à vecchi, & à tutte le complessioni, ma che siano ben maturi.

VVA.

Elettione Matura, bianca, dolce, e che sia di scorza sottile, perche passa piu presto, e genera manco ventosità.

Giouamenti Nutrisce ottimamente, fa ingrassare presto, rinfresca il fegato infiammato, & prouoca l'orina, & accresce il coito.

Nocumenti Apporta sete, fa ventosità, conturba il ventre, e genera dolori colici quando se ne mangia assai, e fa gonfiare, & dolere la milza.

Rimedio Mangiandoci appresso alcuna cosa salata, e granati, ò aranci, ò altri cibi acetosi, ouero che siano con l'aceto conditi.

Gradi E' calda nel primo grado, & humida nel secondo; ma temperatamente è senza eccesso.

Tempi Etadi Complessioni. E buona nell'Autunno e nel Verno, e se si mangia cõ misura, e modo; gioua à tutte le complessioni, & etadi, eccetto che a' vecchi perche gli accresce il catarro.

HISTORIE NATVRALI.

I Fichi non nutriſcono quanto i grani, e la carne: ma piu de gli altri frutti, e piu preſto. Quando incominciano à maturare; moſtrano il latte, quando ſono maturi il frumento, e quando ſono maturiſſimi il mele. Sono compoſti di ſeme, ſcorza, e carne. Il ſeme non nutriſce, anzi è di natura di pietra, la ſcorza è dura da digerirſi, ma la carne nutriſce aſſai. Appreſſo loro ſi beue l'acqua freſca, perche ſono caldi, sì come appreſſo i frutti freddi ſi beue il uino. Ingraſſano, leuano il mal colore, giouano al coito, e quando ſono à fatto maturi, ſono ancora del tutto ſenza pericolo. I ſecchi giouano alla toſſe, e perche ſono glutinoſi; ſi mangiano con le noci, ò con le mandorle, che coſi ſi fanno piu aperitiui, e piu ſani. Purgano le Reni che ſono ſane, e non quelle che ſono vlcerate, dalla viſcoſità, ma ſono alquanto ventoſi. Sono caldi nel ſecondo grado, e ſecchi nel mezzo del primo, à molti prouocano il ſudore, et generano pidocchi. Queſto arbore per la poca radice preſto inuecchia, & il ſuo frutto nõ ha neſſuno odore.

Si deue guardare l'huomo d'inghiottire la ſcorza, & i granelli che ſono dentro l'vua, perche impediſcono la digeſtione, e tardano il deſcendere degli eſcrementi. Non ſi ci beua appreſſo acqua che ſia con neue, perche genera dolori colici. L'vua bianca, ſi loda piu della negra, perche è piu penetrabile; e ſe per alcuni giorni ſtarà colta, et appeſa; perderà la uentoſità, e diuerrà migliore. Quanto ella è piu matura, è anco di minor nutrimento. Che l'vua nutriſca, ne fanno fede i guardiani delle vigne, che per vn pezzo non mangiano altri cibi: ella giouа ancora al petto & al polmone. L'vua paſſa dolce ingraſſa il fegato ch'è ſano, ma nuoce à quello ch'è duro, e coſi alla milza: giouа allo ſtomaco, & à i dolori de gl'inteſtini, alle Reni, & alla veſica, apre l'opilationi, e nutriſce aßai. Quella che ha dell'acerbo nutriſce meno, e ſtringe il corpo. Quella che non ha granelli, è migliore dell'altre, & è ottima per il petto, e per la toſſe.

MELLONI.

Elettione Che siano di odore, e di sapore esquisiti, al gusto sommamente grati, che siano freschi, e che siano maturi, ne ci sia altro giudice, che il gusto.

Giouamenti Rinfrescano notabilmente, nettano il corpo, prouocano l'orina, e chi ne mangia assai; si assicura dalla pietra, e renella: cauano la sete, e prouocano l'appetito.

Nocumenti Fanno ventosità, e dolori nel ventre, e però quei che patiscono i dolori colici, se ne deuono in tutto astenere: e cosi quelli che hanno la milza grossa.

Rimedio Mangiando seco il cascio vecchio, e cose salate, e beuendoci appresso ottimo vino, e mangiando poi altri cibi, de' quali ne siano alcuni acetosi.

Gradi Sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni nei tempi caldi, & ardenti, buoni per ogni età, eccetto che per vecchi, e nuocono a i flemmatici, & a i melanconici.

PRVNE.

Elettione Che siano secondo la loro spetie ben mature, di scorza sottile, al gusto dolci, e che non siano aspre, ne astringenti, e si colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamenti Purgano la colera, smorzano il calore, rinfrescano, & humettano tutto il corpo, cauano la sete, e fanno venire appetito.

Nocumenti Nuocono à quei che hanno lo stomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoso: Nuocono à i decrepiti & à i flemmatici.

Rimedio Mangiando appresso di quelle il zuccaro rosato, ouero l'aromatico rosato; ma de' cibi se li mangiano appresso quei che sono salati.

Gradi Sono fredde nel principio del secondo grado, & humide nel fine del terzo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono ottime nei tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici, & sanguigni.

De'

HISTORIE NATVRALI.

De' Melloni alcuni sono lunghi, e si chiamano Melopepo-ni, & alcuni rotondi, e si dicono Peponi, ò Melloni. De' primi si mangia quella sostanza intima, che contiene i semi, ma in questi vltimi gli huomini se n'astengono di mangiarla. Questi non sono così buoni come i primi, perche il loro liquore grosso, e vischioso nuotando nella superficie si va spartèdo intorno à i lati, ma il liquore de' lunghi scorrendo perde la viscosità. Si conosce che i Melloni sono astersiui, perche i corpi sordidi fricati col Mellone perdeno la bruttezza. Non si deueno mangiare se non à stomaco voto, perche essendo di facil conuersione; subito si mutano in quell'humore, che trouano nello stomaco. Appresso si hanno da mangiare cibi di ottima sostãza. In Greco si dice questo frutto Pepon, che vuol dire in nostra lingua maturo. Spartiano lodaua piu de gl'altri Melloni quelli d'Ostia, forsi che à quei tempi erano in prezzo.

Le Prune sono molto lodate nelle febri ardenti, perche leuano la sete, smorzano la furia, e l'ardore della colera, & la purgano per le parti inferiori. Si prohibiscono à quei che hanno dolori colici, perche sono acquose, e ventose. Si vietano anco à Decrepiti, saluo se non gli beueno appresso vn buon vino vecchio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano notabilmente lo stomaco. Le bianche hanno la scorza piu dura, e però piu tardi si digeriscono. Ma tutte generalmente indeboliscono, e rilassano lo stomaco. E perche danno al corpo poco ò nessun nutrimento, però si deueno mangiare auanti pasto, e mangiarci appresso cose di buona sostanza, e beuerci buon vino. Si lodano molto le Damaschine, così nominate da Damasco Città di Soria, laquale abonda di perfettissime Prune. Bisogna guardarsi dalle verdi, dure, acerbe, e pontiche, perche nuocono in molti modi, ma s'usino le dolci, e ben mature.

MO-

MORE. moras.

Elettione Che siano negre, grosse, ben mature, non toccate da animali, e si colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamenti Leuano via tutte l'asprezze della gola, leuano la sete, lubricano il corpo, smorzano la colera, e fanno venire l'appetito.

Nocumenti Fanno dolori nello stomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattiui humori, e generano ancora ventosità.

Rimedio Si hanno da lauare col vino auanti che si mangino, & appresso si mangino alcune delle acerbe, & altri cibi che siano acetosi.

Gradi Le mature sono calde temperatamente, & humide nel secondo grado, ma le acerbe sono fredde, e secche.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici e sanguigni.

CIREGIE. cerasa.

Elettione Che siano di dura sostanza, ma ben mature, come sono le Appie, e le Ceciliane di Plinio, dette da noi Corbine, che pare che tingano di sangue.

Giouamenti Moueno il corpo, e presto se ne scendeno dallo stomaco al basso, cauano la sete, rinfrescano, e prouocano l'appetito.

Nocumenti Subito si putrefanno e gonfiano lo stomaco, per il vento che generano, quando se ne mangiano assai, e massime se sono Acquaiole.

Rimedio Mangiandole appresso senza interuallo di tempo, cibi di ottima sostanza, e che siano alcuni salati, & alcuni acetosi.

Gradi Sono fredde nel primo grado, & humide nel secõdo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone ne i tempi caldi per i giouani, & per quei che sono colerici, e sono triste per i vecchi, e per i flemmatici.

Si prohibiſcono le acerbe, perche come crude, & indigeſte generano molta ventoſità: ma ſe ſi pigliano quelle che ſono dolci, e ben mature; ſono aſſai grate allo ſtomaco, ma ſi hanno da mangiare auanti paſto, da quei però che non hanno humori corrotti nello ſtomaco. Poco nutriſcono, e tengono lubrico il corpo, diſcendeno preſto dallo ſtomaco; ma tardi da gli inteſtini, e fanno anco calar preſto gli altri cibi. Humettano aßai, e bene ſi digeriſcono da chi ha lo ſtomaco vacuo. Se ſi raffreddano con la neue, acquiſtano gran virtù di raffreddare, perche da ſe non ſi meſcolano con coſe fredde: l'acerbe ſtringono il corpo. Horatio nel 2. lib. de' ſuoi ſermoni alla Satira 4. lodò le More con queſte parole: Ille ſalubres Aeſtates peraget qui nigris prandia moris Finiet, ante grauē quæ legerit arbore ſolem. Queſto frutto era prima bianco, ma dal ſangue di Piramo e Tisbe diuentò roſſo. Queſt'arbore perche non fioriſce ſe non paſſato il freddo; ſi chiama prudentiſſima da Poeti.

Le Ciregie poco, ò neſſun giouamento apportano al corpo, perche ſono quaſi di neſſuno, ò almeno di cattiuo nutrimento. Quando ſono freſche, e mature, moueno il corpo: ma quando ſono ſecche, l'aſtringono: ſi deueno eleggere quelle che ſono dure, perche piu difficilmente ſi putrefanno: ſi deueno fuggire quelle che ſono inſipide, e molto acquoſe, dette volgarmente Acquaiole, e da Plinio Iuliane. Non ſi mangino per cibo, ma per rimedio da ſmorzare la ſete, e l'ardore da chi fatica ne' tē pi caldi. Le Ciregie furono dette Ceraſia da Ceraſunte città di Ponto, donde furono portate. Non furono mai in Roma, auanti che Lucullo vinceſſe Mitridate. Egli 680. anni dopò la fondatione di Roma, le portò di Ponto. In Egitto non hanno potuto mai conſeruarſi, ne far frutto, con tutto che ci habbiano vſata grandiſſima diligenza. Le Viſciole giouano, e ſono grate allo ſtomaco, perche ſmorzano l'ardore della colera, e tagliano la viſcoſità della flemma, e fanno venire appetito, maßime cotte con buona quantità di zuccaro ſopra. Le Maraſche ſono piu acetoſe di tutte l'altre, e però cotte, e condite ne' uaſi di uetro col zuccaro rieſcono migliori che crude.

FRAGHE.

Elettione Che siano rosse, ben mature, grosse, di grandissime odore, e domestiche: perche le seluaggie per la loro asprezza offendeno lo stomaco.

Giouamenti Smorzano il bollimento, e l'acutezza del sangue, e della colera, rinfrescano il fegato, leuano la sete, fanno orinare, e prouocano l'appetito.

Nocumenti Nuocono à i Paralitici, & à tutti quei che patiscono dolori di nerui, e fanno danno à quei che hanno lo stomaco debole.

Rimedio Lauandosi prima con vino buono e nettandosi bene dalle frondi, e da ogni bruttezza, e poi mangiandosi cõ molto zuccaro.

Gradi Sono fredde e secche nel primo grado: ma quanto sono piu mature, sono ancora piu temperate.

Tempi Eta di Complessioni. Sono ottime ne' tempi caldi, all'etadi giouenili, & alle complessioni coleriche e sanguigne.

ARMENIACHE.

Elettione Che siano grosse, ben colorite, molto mature, con il nociuolo dolce, e che dall'osso facilmente si distacchino, e siano dolcissime al gusto.

Giouamenti Leuano la sete, risuegliano l'appetito; fanno orinare, il loro nociuolo ammazza i vermi, e l'infusione fatta con le secche gioua alle febri acute.

Nocumenti Gonfiano lo stomaco, subito si corrompono, e riempiono il sangue di molta acquosità, & humidità, e lo dispongono à corruttione.

Rimedio Mangiandoci appresso anisi, ò cibi conditi con sale, ò con spetie, ò cascio vecchio, & beuendoci appresso vn buon vino vecchio odorifero.

Gradi Sono fredde & humide nel secondo grado.

Tempi Eta di Complessioni. Sono buone nel fine di Maggio e nel primo di Giugno, per i giouani, e per quei che sono di colerica e sanguigna complessione, e che hanno lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

Le Fraghe sono molto aggradeuoli l'estade ne cibi: e se bene da gli antichi medici non furono conosciute; tuttauia per esperienza si conosce che conferiscono à gli stomachi colerici, e che leuano la sete: Saldano le ferite, stagnano il sangue, & i flussi, ma prouocano l'orina. La decottione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo temperatamento naturale, quando che per souerchio caldo si troua essere infiammato. L'istessa decottione purga le Reni, e lauandosi la bocca, ferma il catarro, & i denti smossi, e conforta le gingiue. Il loro vino disecca i Quossi del viso, & chiarifica gli occhi. Questi frutti sono piu celebrati da Poeti, che da Medici: forsi che non erano cosi bene all'hora conosciuti, & hanno hauuto nome di Montagnoli, molli, Rosseggianti, molli, Rosseggianti, odorosi, bassi, vinosi, sanguinolenti, e rutilanti.

Le Armeniache furono cosi dette, perche furono portate di Armenia: sono chiamate da Greci Bericocia, da Latini Precocia, laqual voce vuol significare Primaticcio, che in vero sono de' primi frutti che comparisconomele, & albricocche, in Toscana Bacoche, e Moniache: & in Hispagna Albriquoquas, & Alberges. Galeno al 2. lib. della facultà de gli alimenti disse, che questi frutti erano migliori delle persiche, & che non si corrompeuano cosi presto, come fanno quelle. Ilche in tutto e per tutto è contrario all' esperienza, & alla ragione: onde bisogna dire che il testo sia corrotto, ò ch'egli haueste guasto à fatto il gusto. Poi che queste si vede che rilassano lo stomaco, e le Persiche lo racconciano. l'Armeniache subito si conuerteno in colera, non danno nutrimento, sono di pessima sostanza, si putrefanno velocemente, riempieno il sangue di molta humidità, lo dispongono à corruttione, e generano febri pestilentiali, e fanno flemma grossa, e viscchiosa nel fegato, e nella Milza. Il loro oglio gioua assai alle hemorroidi infiammate, & a tutte l'infiammagioni.

PERSICHE.

Elettione	Odorifere, ben colorite, ben matu re, e che da gli ossi facilmente si distacchino: e che siano anco di ottimo sapore.
Giouamenti	Fanno mirabil resistenza al fettore del fiato che viene dal stomaco, l'odor loro è contra le passioni del core, e le foglie trite poste sopra l'umbilico amazzano vermi.
Nocumenti	Generano humori che subito si corrompeno per esser di natura molle, acquosa: & generano ancora ventosità.
Rimedio	Beuendoci appresso vn vino buono odorifero, & aromatico, essendosi mangiate à stomaco vuoto.
Gradi	Sono fredde nel primo grado, & humide nel terzo.
Tempi Etadi Complessioni.	Sono buone nella estade per i giouani, e per i colerici, sanguigni: ma triste per i uecchi, e per i flemmatici, e per chi ha stomaco debole.

MELE.

Elettione	Dolci, grosse, colorite, e sopra tutto che siano ben mature. Le Appie tẽgono la prima lode, e la secõda le Rose.
Giouamenti	Confortano notabilmente il cuore, cauano la sete, & allargando il petto maturano il catarro, fanno sputare, e sanano la tosse.
Nocumenti	Nuocono à quei che hanno lo stomaco debole, e che patiscono dolori di nerui, massime se si mangiano crude, & in molta quantità.
Rimedio	Diuentano migliori quando si cuocono, e poi si mangiano con molto zuccaro sopra, e con anisi confetti, ouero mangiandoci appresso zuccaro rosato.
Gradi	Le dolci sono calde nel primo grado, & humide temperatamente: ma le acetose, e le pontiche sono fredde, e secche.
Tempi Etadi Complessioni.	Sono buone l'Autunno, & il verno per i giouani, e per quei che sono colerici, & che hanno buono stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

Le Persiche, che sono tenere, e che si distaccano dall'osso, presto si digeriscono: ma quelle che stãno à gli ossi conglutinate, sono dure, e di tarda digestione. Le mature generano appetito, se si mangiano in principio, & in nessun modo si hãno da mangiare nell'vltimo del pasto. Appresso le Persiche bisogna beuere un vino buono, che sia vecchio, & odorifero. Onde non lasciarò di auuertire, che il vino, nel quale le Persiche sono state infuse, non si fa cattiuo, perche habbia tirato à se il veleno delle Persiche, come il volgo si crede: ma diuenta trisso, perche le Persiche per essere spongiose, e porose, hanno tirato à se lo spirito, e l'anima del uino: e però egli resta suanito, e senza virtù. Le Persiche hebbero questo nome dalla regione di Persia donde furono portate: e sono da gli Antichi dette dolci, e mature. Molti lodano le Duracine, che non si staccano, perche sono saporite, & hanno del cotognino: ma queste si deueno mangiare dopò pasto.

Sotto il nome di Mele si comprendeno molte, e differenti specie: le dolci, le acerbe, e le insipide, le quali tutte sono di natura, e di qualità diuerse: ma secondo le loro facultà, si deuono vsare differentemente: perciochè le dolci si usaranno per lubricare il corpo, e per facilitare lo sputo: le acerbe per stringere il corpo, e le insipide, ò (come si dicono) le sciocche si lasciaranno da parte, come à fatto inutili. Le Appie confortano il cuore, aromatizano lo stomaco, migliorano la digestione, rallegrano l'animo, e leuano la sincope: e dalla somiglianza del sapore, furono dette da Dioscoride Melimele. Sono nel secondo luogo di bõtà le Mele Rose, dette da Dioscoride Epirotiche, ouero Orbiculate. Quelle che si conseruano l'inuerno, sono piu gioueuoli, perche depongono la ventosita, e si fanno piu saporite. Le Mele non si hanno da mangiare, auanti che si maturino sopra l'arbore, perche sono di malissimo nutrimento. Le Mele agre, & acetose generano flemma assai, e fanno perdere la memoria: le dolci si mangiano prima, e poi secondo l'intentione.

PERE. pera

Elettione Dolci, e ben mature. 1. le moſcatelle. 2. le ghiacciuole. 3. le Bergamotte. 4. le buonchriſtiane. 5. le caraualle. l'vltime ſono quelle che ſi conſeruano l'inuerno per cocere.

Giouamenti Sono grate al guſto, riſuegliano lo appetito, danno forza à gli ſtomachi deboli, e fanno diſcender piu preſto gli eſcrementi à baſſo.

Nocumenti Nuocono à quei che patiſcono dolori colici, perche generano ſangue freddo, e ventoſo, fanno ancora gran danno à quei che le mangiano auanti paſto.

Rimedio Mangiandole dopò tutti gli altri cibi, ò ben mature, ò cotte con molto zuccaro ſopra, e beuendogli appreſſo vn buon vino odorifero.

Gradi Sono fredde nel primo grado, & ſecche nel ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buone nel'autunno, e nell'Inuerno, à tutte l'etadi, e compleſſioni conferiſcono: eccetto che à vecchi, & à flemmatici.

COTOGNE. melo cotogno.

Elettione Quelle che propriamente ſi dicono mele cotogne, che ſono piccole, piatte, compartite in fette, gialle, lanuginoſe, e piu odorate dell'altre; e che ſiano ben mature.

Giouamenti Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano la bocca dello ſtomaco, ſtagnano i fluſſi, e racconciano gli ſtomachi rilaſſati, ſe ſi mangiano dopò paſto.

Nocumenti Nuocono à i nerui ſe ſi mangiano crude, & auanti paſto in troppa quantità, & à molti fanno riſuegliare i dolori colici quando non ſono ben mature.

Rimedio Cuocendoſi bene nel Mele, ouero dopò che ſono cotte, mettendoci ſopra molto zuccaro, ò Muſchio, ouero facendoſene la cotognata.

Gradi Sono fredde nel fine del primo grado, e ſecche nel principio del ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buone nell'autunno, e nell'Inuerno per tutte le etadi, e per tutte le cõpleſſioni, ben cotte, e mangiate in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Sono quaſi infinite le ſpecie delle Pere: perciochè gli antichi haueano le Cruſtumine, le Falerne, le Superbe, le Decumane, le Pompeiane, le Liceriane, le Fauoniane; le Tiberiane; & altre innumerabili; e noi hauemo oltra le nominate, le Cipolline, le Papali, le Durelle, le Zuccaie, le Vernareccie, le Gentili, le Spinoſe, & altre. lequali non ſono tutte di vna natura, ſe ben tutte ſono aſtringenti: Si hanno da fuggire le Seluaggie, e tutte le acerbe e Pontiche, perche nuocono a i nerui. Non ſi mangino in principio, ma doppò tutti gli altri cibi: Quelle che ſono inſipide, ſono di peſſima qualità. I granelli che ſtanno dentro le Pere: amazzano i uermi, e preſeruano dalla putredine. Non laſciarò di dire, che queſto nome Bergamot uiene di Turchia, oue Bergh ſignifica Signore: e Mot vuol dir Pero: quaſi che queſto ſia il Signore de' Peri, ouero ch'egli ſia Pero da Signori. L'Arbore fu nominato Pyrus, perche va ſempre in alto facendoſi piu acuto in forma di Piramide. I ſelu aggi tardi ſi maturano.

Sono tre ſpecie di Cotogne, la prima è quella che ſi chiama propriamente Mele Cotogne, che ſono le migliori, le ſeconde ſono quelle che volgarmente ſi dicono Pere cotogne: le prime ſi chiamano da Greci Cydonia, perche furono portate in Italia da Cidone caſtello di Candia: le ſeconde ſono dette da Dioſcoride, e da Galeno Struthie, che ſono molto ſimili alle Pere: le terze ſi dicono baſtarde, perche naſcono da gli anneſti fatti dall'vna ſpecie ſopra l'altra. l'odore delle Cotogne gioua à tutte le paſſioni del cuore, & è contra l'imbriachezza. Mãgiate auanti cibo ſtringono il corpo, e dopo il cibo lo rilaſſano. Mangiate crude fanno dolor pungitiuo nel uentre; e però ſi hanno da mangiar cotte, e non crude. Le Cotogne ſe bene ſtringono il corpo; nõdimeno per accidente prouocano l'orina. fermano il vomito, & tengono à baſſo i vapori che nõ uadano al capo. Le Cotognate che ſi fanno col zuccaro e muſchio diminuiſcono l'humor melãconico. Al tempo di Galeno ſi portauano di Soria, e d'Iberia le cotognate à Roma.

GRANATE.

Elettione Le dolci che siano grosse, con i grani grossi, ben mature, e che siano facili à scorticare: e le acetose che habbiano assai succo.

Giouamenti Le dolci giouano allo stomaco, al petto, e alla tosse: & accrescono il coito, e l'acetose giouano al fegato caldo, & alle febri.

Nocumenti Le dolci generano ventosità, e calidità, e però si prohibiscono nelle febri. Le Acetose sono nemiche al petto, & offendono i denti, e le gingiue.

Rimedio L'vna spetie curarà il nocumento fatto dall'altra: & però si mangiano i granelli dell'vna e dell'altra mescolati insieme.

Gradi Le dolci sono calde, & humide têperatamête. E le acetose sono fredde di sottil stitticità nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Le dolci sono buone l'inuerno per tutti, e le acetose l'estade per i corpi colerici, e per i giouani, ma sono nemiche à i vecchi, perche gli stringono il petto.

SORBE.

Elettione Che siano grosse, odorifere, ben mature, senza corruttione: e che per qualche tempo siano state appese, ò conseruate nella paglia.

Giouamenti Mangiandosi auanti pasto stagnano il flusso, stringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buõ fiato quando si mangiano dopò pasto.

Nocumenti Tardano alquanto la digestione, aggrauano lo stomaco à chi ne mangia molte, e generano humori grossi.

Rimedio Mangiandosi appresso di quelle il fauo, o come volgarmente si dice la Bresca del Mele.

Cradi Sono fredde nel primo grado, & secche nel terzo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone l'Autunno, e l'Inuerno per quei che sono calidi e giouani, purche ne mangiano poche.

HISTORIE NATVRALI.

Le Granate hãno hauuto il nome dalla moltitudine de' grani, ch'elleno producono: e non dal regno di Granata in Spagna, come molti si credono: anzi quel regno per esser di questi frutti fertilissimo, ha tolto da questi il nome, e l'impresa, che per sua insegna particolar fa vn Pomo Granato. Sono di tre spetie, dolci, forti, e vinosi. I vinosi sono quelli che volgarmẽte si chiamano Agrodolci, ò di mezo sapore: e da alcuni sono detti schiaui, e in Toscana Vaiani. I forti si fanno diuentar dolci, mettendo loro alle radici letame porcino, ouero humano con orina riserbata di molti giorni. Gli acetosi si danno à caldi, e colerici per la 2. mensa, perche smorzano la colera gagliardamente, & il loro vino non lascia che le superfluità corrano alle viscere: tutti i granelli dopò ben succhiati, si deuono sputar fuori. Agli infermi si danno l'Acetosi, perche non lasciano salire i vapori al capo: le dolci giouano à i freddi, è l'acetose à i caldi. Le Acetose stringono i corpi de' sani, ma non quei de gli amalati, secondo che riferisce Paulo Egineta. In Salerno sono tutti grandissimi, ma à Tiuoli ce n'è molto maggior copia. Tre fiori di Melagrani piccioli mangiati non lasciano per tutto quell'anno patire nessuna malattia d'occhi.

Le Sorbe cosi domestiche, come seluaggie, sono tutte riposte tra i medicamenti costrettiui: e però loda Galeno che non s'adoprino per nutrimento, poi che ne danno poco, grosso, e melanconico: ma si bene per medicamento, doue bisogna gagliardamente astrengere. Le Sorbe sanano il souerchio vomito, e confortano lo stomaco, quando si mangiano in poca quantità. fanno vn perfetto fiato di bocca, e giouano ad ogni flusso. Si hanno da mangiare dopò pasto, e non auanti, come anco tutte le cose che stringono, ma in poca quantità, perche impedirebbono la digestione. Ma se alcuno hauesse intentione di ristringere il corpo; potrà vsarle auanti pasto.

NESPOLE.

Elettione Che siano grosse, che habbiano assai polpa, e gli ossi piccoli, che siano ben maturate, ò nella paglia, ò attaccate all'aria.

Giouamenti Preseruano dalla imbriacchezza, stagnano il fluſſo, sono aggradeuoli allo stomaco, & particolarmente fermano il vomito.

Nocumenti Tardi si digeriscono, & esse impediscono la digestione delle altre cose: & mangiandone molte aggrauano lo stomaco.

Rimedio Mangiandoci appresso i Penidij, ouero il Zuccaro violato, ouero il zuccaro caldo, ouero la Regolitia, ò altre cose pettorali.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Sono fredde e secche nel primo grado.

Sono buone nell'tempo dell'Inuerno per i gionani e per i colerici, & per quei che hanno buono stomaco.

NOCI.

Elettione Che siano grandi, lunghe, mature, e che facilmente si mondino, e sopra tutto, che siano freſche, e non corrotte dentro.

Giouamenti Sciogliono i denti che sono stupefatti, e mangiate con fichi, ruta, e mandorle preseruano da i veleni mortiferi, & ammazzano i vermi del corpo.

Nocumenti Nuocono alla gola, alla lingua, e al palato, quando se ne mangia assai, e massime secche, le quali nuocono alla tosse, e fanno dolere la testa.

Rimedio Mangiandole freſche, e che siano state infuse nel buon vino, & in poca quãtità, & vn poco di aglio gli leua ogni nocumento.

Gradi Temoi Etadi Complessioni. Le secche sono calde nel 3. grado e secche nel principio del secondo, le verdi hanno molta humidità, e poco calore.

Sono buone l'inuerno, e per i vecchi, pur che non patiscano strettezza di petto, & a i flemmatici, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di Nespole: la prima chiama egli Aronia, quali (dice) sono soaui al gusto, & hanno dētro di se tre ossi. questa specie è chiamata da gli Arabi Zaror, e da noi Azzarole, le quali sono aggradeuoli al gusto, e massime alle donne grauide, percioche non solo piacciono molto al loro appetito; ma anco per esser di sapor brusco, gli leuano la Nausea qual soglion o patire, e si condiscono ancora col zuccaro come cibo delicatissimo. L'altra spetie di Nespole, sono le nostre communi, e volgari, le quali non sono cosi grate, come le Azzarole, ne hanno dentro di se tre ossi, come ha il frutto delle Azzarole, che però è detto Tricocco, ma cinque. Le communi Nespole seruono piu per medicina che per cibo, stringono il corpo, fermano il uomito, e'l fluso: ma prouocano l'orina. Anzi i suoi nocciuoli poluerizati, e beuuti con vino bianco, oue siano state cotte le radici del Petroselo, mirabilmente cacciano le pietre delle Reni. Si maturano tardi, e sono astringenti le frondi, i fiori, & i frutti.

Le Noci si chiamano da Latini Iuglandes, che vuol dire Ghiande di Gioue, perche ne' primi tempi del mondo essendo gli huomini vsi al commun cibo delle ghiande; e ritrouando poi le Noci esser molto piu dolci, e piu grate al gusto; le chiamorono per eccellenza Ghiande di Gioue. Le Noci con l'inuecchiare perdeno l'humidità, la fresca è di minor nocumento, però se se ne mangia assai, fa crudità, doglia di testa, vertigine, e sete. Con Noce, Cipolla, e sale si fà vn impiastro contra il morso del Cane rabbioso. La Noce quanto piu inuecchia; tāto più fa oglio, ma la vecchia, e la fresca sono causa di generar la tosse. Il nocumento delle vecchie si leua col farle stare per vna notte nell'acqua calda, e poi mondarle. Quelle che si condiscono col zuccaro, ò col Mele diuentano ottime per usare ne' tempi molto freddi per scaldar lo stomaco.

NOCCIVOLE.

Elettione Che siano grosse, poco coperte, piene di molto humore, e che i vermi nō le habbiano corrotte, ne toccate in modo nessuno.

Giouamenti Danno piu nutrimento che le Noci, accrescono il ceruello, e cotte col mele sanano la tosse antica, arrostite, e mangiate col pepe maturano i catari.

Nocumenti Nuocono allo stomaco, sono dure da digerirsi, generano molta colera, e fanno dolere il capo, quādo se ne mangia assai.

Rimedio Māgiādole che siano bē fresche e che siano state infuse nell'acqua, e māgiādoci appresso cibi cōditi col zuccaro.

Gradi Le fresche sono temperate nelle prime qualità. Ma le secche sono calde, e secche nel fine del primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono da vsarsi poco: ma solo l'inuerno i giouani le māgino, e quei che sono gagliardi, e che faticano assai.

OLIVE.

Elettione Che siano ben condite, e nate in luoghi aprichi, grosse, come le Bolognesi, che per esser inutili à far oglio si acconciano in salamuoia, e diuentano piu saporite.

Giouamenti Tagliano la flemma nello stomaco e fanno venire appetito, e la loro salamuoia, lauandosi la bocca, stringe le gingiue, e ferma i denti smossi.

Nocumenti Fanno dolere la testa, ouero la grauano quando se ne mangia assai, massime le salate, e fanno uenire le vigilie.

Rimedio Si mangiano quelle che sono condite con l'Aceto, e non col sale, c'habbiano la loro natural verdezza, e c'habbiano bona conciatura, in mezo dell'altre uiuande.

Gradi Le salate sono calde nel 2. grado, ma l'altre temperatamente, & hanno vn poco di virtù astringente, & corroborante.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone nei tempi freddi, a tutte l'etadi, e cōplessioni quelle, che sono condite con Aceto, ò salamuoia, ma non salate.

HISTORIE NATVRALI.

Le Nocciuole sono dette da Greci Pontiche, per essere state portate, come dice Plinio, di Ponto: da Latini sono dette Auellane, e Corili gli arbori che le fanno. I frutti volgarmente si chiamano Nocelle, Auellane, Nocchie, & in Napoli Antriti. Queste nõ prouocano il vomito, come fanno le Noci, ne stringono il corpo, ma fanno qualche ventosità, e se ben tardi si digeriscono; tuttauia sono grate al fegato. Quando si mangiano con la Ruta, e con i ficchi secchi à digiuno, preseruano dalla peste, e dal morso delle serpi. E' stato esperimentato, che toccandosi le serpi con la verga fatta di Nocciuolo; restano stupide, e finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fanno i legnaiuoli i ricci, che si chiamano Tacchie, lequali pongono nel vino nuouo torbido, & in vintiquattro hore lo fanno diuentare chiarissimo, e bellissimo.

Le oliue saluatiche se bene sono minori; sono però più saporite che le domestiche: il che ci hanno insegnato gli vccelli, che lasciano queste per quelle. Se ne trouano tre specie, ma le migliori sono quelle grosse, che à fatto sono inutili à far oglio. Concianſi con salamuoia, e dentro vi si pongono gambi di finocchio, e poi si portano in paesi lontani. Quelle che vengono di Spagna, sono ueramente grosse piu che in Italia, ma la nostra conciatura, massime di Bologna è senza pari, e molto migliore, perche oltra che quelle hanno sapore di cuio; sono ancora gialle, e bruttissime da vedere, e le nostre hanno la uerdezza naturale, come se fussero allhora colte dall'albero. L'Oliue danno poco nutrimento e tardi si digeriscono. Le salate tagliano la flemma, e solleuano l'appetito. ma infiammano il sangue per l'acutezza acquistata dal sale. Quelle che si conseruano nell'aceto, smorzano la colera, fermano il vomito, e sono à fatto migliori.

PIGNOLI.

Elettione Che siano cauati dalle pigne domestiche: e massime dà quelle, che sono semine, perche sono piu saporiti, ma sopra tutto, che siano freschissimi.

Giouamenti Sono di gran nutrimento, ingrassano, purgano il petto cotti col mele: prouocano l'orina, ristorano le forze ne' deboli, e ripercuotono gli humori corrotti.

Nocumenti Sono tardi alquanto da digerirsi, & danno vn nutrimento, ch'è più grosso che sottile: mordicano lo stomaco, & il ventre quando se ne mangia assai.

Rimedio Infondēdosi prima nell'acqua tepida per spatio di vna hora: e poi li mangino i flemmatici col mele, & i caldi, e colerici col zuccaro.

Gradi Sono caldi nel principio del secondo grado, & humidi nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici, & per i vecchi, ma col Mele: & per i giouani, & colerici col zuccaro.

PISTACCHI.

Elettione Grandi, che habbiano odor'assai, simile al Terebinto, & che il frutto sia colto da arbori vecchi, sia verdeggiāte, e sia fresco più che si può.

Giouamenti Leuano marauigliosamēte le opilationi del fegato, purgano il petto, e le reni, fortificano lo stomaco, cacciano la nausea, e rimediano al morso de' serpenti.

Nocumenti Nuocono à i fanciulli, & à quei che sono di calda complessione, perche gli assottigliano, e gli infiammano il sangue, e le fanno venire la Vertigine.

Rimedio Mangiandosi nel fine, e non nel principio del pasto, & in sua compagnia, ouero appresso mangiando grisomole secche, ouero il zuccaro rosato.

Gradi Sono caldi, & secchi nel mezo del secondo grado, si come nel libro delle sue diete, scriue Isaac.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici: e cattiui per i giouani, e per i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

I Pignoli fanno grande accrescimento di sperma, massime se si pongono quattro gocciole del loro oglio nell'ouo che si sorbiscono: e però seruono al coito. Nettano le superfluità delle reni, e della veseica, e giouano all'ardore, & alla distillatione dell'orina. Giouano a gli asmatici, à i paralitici, & à tutti quei che tremano, purgano i polmoni, e le sue vlcere, tirandone fuori la marcia, e la viscosità; cacciano gli humori che sono inuecchiati nel corpo, & accrescono i naturali, correggono le humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimenti dello stomaco, ma sopra tutto quei che sono colerici, nongli vsino senza il zuccaro, & i flemmatici non l'adoprino senza il Mele, ma che prima siano stati infusi nell'acqua tepida: acciochè se gli leui ogni acrimonia, & altra mala qualità. I suoi frutti si chiamano da Greci Pityides. Quest'arbore nō fa più, quando se le taglia la cima: e tagliato muore à fatto, e non germina più. Creso minacciaua uolere estirpare i Lampsaceni del modo che si estirpano i Pini.

I Pistacchi sono vna spetie di Terebinto, si come scriue il Matthioli ne' suoi commentarij, oue afferma, che questo arbore sia il Terebinto Indiano scritto da Teofrasto; confermando la sua opinione con l'autorità di Atheneo. Sono odorosi, e confortatiui dello stomaco, secondo Auicenna, se ben Galeno pare che non se ne sappia risoluere. Sono marauigliosi in risuegliare gli appetiti Venerei, ma non danno molto nutrimento, quantunque facciano ingrassare. Nascono in Egitto, & in Soria, e di là si portano à Vinegia: e da certi tempi in qua hanno incominciato à far frutto in Sicilia: col vino sono ottimo rimedio per i ueleni. Dicono gli Agricoltori, che i Pistacchi nascono inserendo le mandorle ne i lentisci. Il primo che portò i Pistacchi in Italia, fu Lucio Vitellio censore, ne' primi tempi di Tiberio Cesare: essendo legato in Soria. Confortano lo stomaco, perche sono austeri. Diconsi Fistici, e Festuci.

DATTILI.

Elettione Che non siano punto astringenti, ma dolci, maturi, e che di dentro non siano guasti, corrosi, o tarlati.

Giouamenti Ingrassano, piacciono al fegato, sono buoni per la tosse, e fanno diuenire il corpo lubrico.

Nocumenti Nuocono à i denti, & alla bocca, e fanno venire fuori le Morici, mordeno lo stomaco, fanno dolere la testa, & opilano il fegato.

Rimedio Mangiandosi cotti, e conditi col zuccaro, come sono gli altri frutti, ouero mangiando appresso à i crudi, cibi Acetosi, ouero conditi con l'Aceto.

Gradi Sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo.

Tempi Etadi Complessioni Non sono buoni in nessun tempo per nessuna età, e complessione, saluo che quando sono conditi col zuccaro.

MANDORLE.

Elettione Che siano dolci, e fresche, non guaste dal tempo, nate in luoghi caldi di quella specie che si dicono ambrosine.

Giouamenti Nutriscono assai, ingrassano, aiutano la vista, moltiplicano lo sperma, facilitano lo sputo, purgano il petto, e fanno dormire.

Nocumenti Quando sono molto secche, son di tarda digestione, si fermano molto nello stomaco, e fanno dolere la testa.

Rimedio Mangiandosi l'estate quando i nocciuoli sono tenerelli, come latte: ouero secche senza scorza, con molto zuccaro, che le fa scender presto.

Gradi Le dolci sono calde temperatamente, & humide nel primo grado rimesso, ma le amare sono secche nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone a tutti tempi, etadi, e complessioni: ma bisogna che siano fresche, e preparate senza scorza, con zuccaro.

HISTORIE NATVRALI.

Le Palme nascono copiosamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto, che si maturi, nelle maremme di Spagna i frutti non diuengono mai dolci, ma aspri, e spiaceuoli al gusto. In alcuni luoghi di Oriente se ne fa il vino, & in altri il pane. Sono di queste infinite specie, forsi sino al numero di 49. Quest'arbore non sostien pesi, ne si lascia piegare, anzi tira in alto quei, che cercano di abbassare i suoi ramize però si pone per segno della vittoria. I Dattili generano vn sangue, che subito si muta in colera, danno nutrimento, ma guastano i denti, se subito non si nettano, e non si lauano ben bene. Riempieno i corpi di crudi humori, i quali poi generano lunghe, e cattiue febri. Il suo succo è tanto vischioso, che fa opilationi nõ solo nel fegato; ma ancora nella milza, in tutte le viscere, & in tutte le vene.

Le Mandorle temeno i luoghi freddi, e però nascono copiosamente, e migliori in Puglia, & in Sicilia, che in altri luoghi d'Italia, donde si portano, e ne uanno per tutto. Le verdi si mangiano nel principio della primauera dalle donne grauide, perche sono appetitose, e gli leuano la nausea. Si mangiano ancora l'estate, quando il nocciuolo è tenerello, & all'hora sono molto delicate. Ma per l'vso di tutto l'anno si raccolgono al fine di Agosto. Le dolci aumentano la sostanza del ceruello, fanno dormire soauemente, purgano le strade dell'orina, e sono molto conuenienti alli magri. Apreno l'opilationi del fegato, della Milza, e di tutte le vene: leniscono la gola, ma perche tardano nello stomaco; bisogna mangiarle col zuccaro. Nettano il petto, & i polmoni. Le amare sono rimedio contra l'imbriachezza, se auanti pasto se ne mangiano sei, ò sette. In quest'arbore fu trasmutata Fillide.

CASTAGNE.

Elettione Che siano grosse, e però sono migliori di tutti i Maroni: e dopò che sono colti, se per lungo tempo si conserua no; si fanno più saporiti, e più sani.

Giouamenti Prouocano il coito p esser ventose, danno grādissimo, e buono nutrimento, e sanano i flussi, e pestate con Mele, e sale, sanan'il morso del cane rabbioso.

Nocumenti Mangiate abondantemente ne'cibi fanno dolere la testa, generano ventosità, stitticcano il corpo, e sono dure da digerire, massime se si mangiano crude.

Rimedio Se si arrostiscono sopra le bragie, si sepeliscono per vn pezzo nelle ceneri ben calde, & poi si mangiano con pepe, e sale: ouero con molto zuccaro.

Gradi Sono calde nel mezo del primo grado, & secche nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone ne'tempi freddi à tutte l'etadi e complessioni: purche siano bene stagionate, ben cotte, e non in souerchia quantità.

TARTVFFI.

Elettione Grādi, grossi, cō la scorza granellosa, e dura, molto freschi, non toccati di putredine, di buon odoer, negri dentro che son maschi miglior de'bianchi che sono femine.

Giouamenti Sono delicati al gusto, aumētano lo sperma, e l'appetito del coito: da se non hanno sapore, ma riceuono quelli che se le danno.

Nocumenti Nuocono à gli humori, alle complessioni, & à i mali melanconici, & con processo di tempo fanno tristo il fiato della bocca, & sono molto ventosi.

Rimedio Mangiandoli cotti con molto oglio Pepe, e succo di limoni, e beuēdogli appresso vn vino bono, e senza acqua: ò vero bolliti nel brodo grasso con canella.

Gradi Di sua natura sono caldi, & humidi nel 2. grado: ma se con spetie calde si apparecchiano; diuentano caldi, assai, & perdeno l'humidità.

Tempi Etadi Complessioni. Sono cibo da tempi freddi, da giouani, & da colerici, perche generano humori grossi, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Castagne tengono il principato tra tutte le sorti delle ghiande, e queste sole tra tutti i frutti saluatichi danno al corpo nutrimento notabile. ma però non si lodano ne' cibi cottidiani. Amano i luoghi freddi, e però nelle montagne diuengono bellissime: anzi ne' luoghi doue nasce poco grano, si seccano su le graticcie al fumo, e poi si mondano, e se ne fa la farina, che suppliſce per far pane. La calidità delle castagne si conosce dalla dolcezza, e la siccità dal sapore. Quando si cuocono su le bragie; perdono la uentosità, e fermano il uomito: quando si digeriscono bene; fanno buono, e molto nutrimento: col zucchero giouano à i colerici, e col Mele à i flemmatici. Non si cuocano nella padella sopra la fiamma, perche da quel fumo acquistano una qualità suffocante: ma prima su le bragie, e poi sotto le ceneri calde si sepeliscano per vn pezzo.

Scriue Plinio, che poco tempo fa, essendo Laertio Licinio Pretore di Spagna in Cartagine, si guastò i denti dinanzi, mãgiãdo vn Tartuffo, nelquale era dentro un danaio. Il che dimostra, che la terra si raccolga in se medesima, e se condensi. Nascono i Tartuffi dalla pituita, da che gli arbori alle radici si raccoglie, e da' grandissimi tuoni si unisce, e si congela ne i terreni sabionicci, e doue nascono molti frutti, e sopra loro non si congela la Neue. Martiale antepone i fonghi à i Tartuffi dicẽdo. Rumpimus altricem tenero de cortice terram. Tubera, boletis poma secunda sumus. Ma Giouenale, che fu al tempo di Traiano, è di contraria opinione. Nascono senza seme, e però dicono. Semina nulla damus, nec semine nascimur vllo. Se di qui nos mandit, semen habere putat. Sono piu lodati che i fonghi, perche non hanno mai ammazzato nessuno, come hanno fatto quelli. chi troppo gli vsa; incorre ol tempo nella Paralisia, e nella Podagra: fanno ueni r difficultà di orinare. Quei che nascono in terra arenosa; sono tenuti i migliori. I Porci li trouano, e li scauano subito, e cosi anco alcuni cani auuezzi, & insegnati, & ancora in Puglia ho conosciuto villani, che in vn tratto li ritrouauano.

FVNGHI.

Elettione Quei che nascono ne i prati l'Aprile, detti Prignoli; ouero i Prataioli, ouero quelli che paiono rossi d'vuoua, che si chiamano volgarmente Boleti.

Giouamenti Sono molto stimati nelle mense, perche fanno venire appetito, & riceueno tutti i sapori, che se le danno.

Nocumenti Causano lo stupore, e l'Apoplessia: e molti sono morti per il loro veleno: e altri suffocati per hauerne mangiato troppo de' buoni.

Rimedio Se prima si mondano e non mutano color'e poi si cuocano con pere acerbe, basilico, pane, aglio, e calamento, e poi si condiscano con oglio sale e Pepe.

Gradi Sono freddi nel secõdo grado, e humidi nel terzo, ma riceuono facilmẽte ogni qualità del cõdimẽto che se gli da.

Tempi Etadi Complessioni. Questi non son mai buoni in nessun tempo, à nessuna età, & per nessuna complessione, perche fanno più dannõ, che vtile.

CAPPARI.

Elettione Quei che si conseruano nell'Aceto, sono più sani di quei che si salano, perche non sono tanto caldi.

Giouamenti Giouano à gli Asmatici, & alla durezza della Milza, prouocano i mestrui, ammazzano i vermi, sanano le Morici, e accrescono il coito.

Nocumenti Apportano sete, massime i salati, se non s'infondeno prima nell'acqua fresca per vn pezzo, tanto che perdano assai del sale.

Rimedio Mangiare quei che sono conditi con l Aceto, auãti gli altri cibi in modo d'insalata, cõ molto oglio, & vua passa.

Gradi Sono i salati caldi nel secondo grado, & secchi nel terzo. ma gli Acetosi sono caldi nel primo, & secchi nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni per i tempi, etadi, e complessioni fredde, ma più per medicina, che per cibo.

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di funghi, cioè buoni, e mortiferi: con tutto ciò se ne veggono molte, e varie sorti per ogni parte. Quei che sono à fatto senza pericolo, sono i Prignoli, e quei che si colgono ne Prati, detti volgarmente Prataiuoli: onde disse Horatio, Pratensibus optima fungis Natura, caeteris male creditur. i Porcini sono stimati buoni ancor'essi, ma bisogna mondarli, e tagliarli, auertendo se si cambiano di colore in pauonazzo, turchino, e negro, che questo è segno di veleno: onde molti che gli hanno posti intieri à cuocere sopra la graticola, non accorgendosi del difetto, sono morti. In Napoli, & in Roma sono pietre, che bagnandosi d'acqua tepida, fanno funghi di ogni tempo. Quei che sono buoni, mangiandone troppa quantità; suffocano. Quei che si salano diuentano sicuri col beneficio del sale. Bisogna ò lasciarli à fatto, ò mãgiarne molto pochi. e beuergli appresso vin buono, ma in poca quãtità. Generano la pietra col continuo vso.

I Cappari conseruati nel sale sono piu per medicina, che per cibo, perche acquistano tanta mordacità, che infiammano il sangue, e le viscere. e con tutto che stiano nell'acqua; però poco perdeno. Senza comparatione sono migliori quei che si conseruano nell'Aceto, e particolarmente i Genoesi tengono il principato. danno poco nutrimento, ma risolueno, aprono, e purgano. Dalla milza euacuano gli humori grossi, ammazzano i vermi che si generano ne gli intestini, fanno ritornare l'appetito perduto, perche radeno, et cacciano fuori la flemma, mangiandosi auanti à gli altri cibi, Togliono via tutte le opilationi, & giouano alla sciatica, & à tutti i dolori delle giunture. Molti per fargli più grati al gusto, ci pongono secol'Aceto melato.

FINOCCHIO. finocchio

Elettione Che sia hortolano, domestico, e tenero per mangiarsi freschi, ouero granito, & maturo per l'inuerno, ò con le radici tenere, e gambi giouani per mangiarsi cotto.

Giouamenti Prouoca copiosamente il latte, l'orina, e i mestrui, e gioua mirabilmẽte à gli occhi, & leua le antiche oppilationi, e purga le reni.

Nocumenti Tarda alquãto à digerirsi cosi crudo, come cotto, massime mangiandone molto: assottiglia, e infiamma il sangue à quei che sono colerici.

Rimedio Mangiandone, in poca quantità che sia assai tenerello, e che sia stato primo infuso nell'acqua fresca.

Gradi E'caldo nel secondo grado, & secco nel primo, ancora che molti lo pongano caldo nel terzo.

Tempi Etadi Complessioni. E'buono di ogni tempo, per ogni età, & complessione; ma i giouani, & i colerici ne hanno da mangiar poco.

ASPARAGI.

Elettione Che siano dòmestichi, colti freschi, e che le cime incomincino à risguardare verso la terra.

Giouamenti Aprono, e leuano le oppilationi delle reni, e del fegato, accrescono il coito, mollificano il corpo, e prouocano l'orina.

Nocumenti Inducono nausea quando si mangiano freddi, & a stomachi colerici accrescono alquanto la colera per la loro amaritudine.

Rimedio Se si lessano, & si butta via la prima acqua, che cosi lasciano l'amarezza: e poi si condiscano con Aceto, oglio, sale, e Pepe in quantità.

Gradi Sono caldi nel primo grado, & humidi temperatamẽte, se ben Galeno pare che non si sappia risoluere della loro qualità attiua.

Tempi Etadi Complessioni. Quãdo si possono hauere, sono buoni per tutte le età, e complessioni, e massime di vecchi, & frigidi.

HISTORIE NATVRALI.

Il Finocchio leua la ſpoglia della vecchiezza alle ſerpi col guſtarlo, e gli fa diuentare acutiſſima la uiſta offuſcata: ilche ha fatto conoſcere à gli huomini, ch'egli è valoroſo rimedio per gli occhi. Dalla mala qualità che in eſſo imprimeno le ſerpi, col fregarſi ſopra gli occhi, naſcono dentro il finocchio certi vermicciuoli molto velenoſi, e per quello che molti credono, irremediabili, e però è introdutto il coſtume di aprirgli, sbatterli ben bene, guardarci che non ci ſtiano dentro, e poi per vn pezzo infonderli nell'acqua freſca. Apre il finocchio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello, ma biſogna mangiarne poco, perche infiamma il ſangue, e col tempo genera la pietra, perche come aperitiuo porta materie groſſe, che in quelle ſtrade ſtrette ſi condenſano.

Gli Aſparagi nutriſcono piu di tutti gli altri herbaggi: ſe ſi mangiano caldi, e ben conditi; giouano allo ſtomaco; Mondano le Reni dall'arena, ſenza che notabilmente riſcaldino. Sono molto prezzati nelle menſe, maſſime quando ſono groſſi, e teneri. Dioſcoride dice che l'Aſparago portato adoſſo, rende ſterili tanto i maſchi, quanto le femine. Tuttauia per proua ſi vede che aumentano e prouocano il coito, il che uiene per il molto nutrimento che danno. Vngendoſi l'huomo col ſucco del lo Aſparago non puo eſſer traffitto dalle Api: Naſcono belliſſimi in Germania, & in Rauenna, onde diſſe Martiale, Mollis in equorea quæ creuit ſpina Rauenna, non erit incultis gratior Aſparagis. Ceſare per eſprimere la velocità di una coſa diceua. Citius quàm Aſparagi coquantur. Gli Athenieſi per ph pronunciando li chiamauano Aſparagi.

SPINACHI.

Elettione Teneri, nati in tereno ben coltiuato, & grasso: e che sia no vn poco bagnati dalla pioggia.

Giouamenti Allargano il petto, e giouano alla tosse, rinfrescano i polmoni, moueno il corpo e mollificano la gola.

Nocumenti Generano molta ventosità, nuocono à gli stomachi freddi, e generano vn'humore acquoso.

Rimedio Se si cuocono nella padella, senza acqua nell'istesso loro liquore, & poi si condiscono con oglio, Pepe, e succhi acetosi, & vua passa.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Sono frigidi, & humidi nel primo grado.

Sono buoni quando si possono hauere, e giouano à tutti, massime à i giouani, & à i colerici.

CARDI ET CARCIOFFI.

Elettione I Cardi siano teneri, fatti da i carcioffi, che sono più saporiti. I Carcioffi siano tenerelli, e non duri.

Giouamenti Sono grati al gusto gli vni, egli altri: prouocano l'orina, moueno la ventosità, & apreno le ostruttioni, & accrescono il coito.

Nocumenti Sono i Cardi molto uentosi, nuocon alla testa, grauano lo stomaco, e tardano la digestion, perche si mãgiano crudi. I Carcioffi cuocendosi non nuocono tanto.

Rimedio I Cardi si hanno, da mangiar con Pepe, e sale nel fine delle mense, cotti crudi: e i Carcioffi cotti nel brodo cõ l'istesso condimento.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Sono caldi, nel secondo grado, & secchi nel primo.

Sono buoni gli vni, egli altri più cotti che crudi, ne tẽpi, età, e complessioni fredde.

HISTORIE NATVRALI.

Lo spinace è herba nuoua, non conosciuta se non da moderni, laqual nelle frondi, nel fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Semina si il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima triangolari, lequali a poco a poco poi diuentano sagittali; fanno il gambo alto vn gombito, concauo dentro, tenero, e fragile; Nascono in ogni luogo bē coltiuato, e grasso, curandosi poco del verno, & del freddo. Sono di due sorti, maschio, e femina, laqual da questo si conosce, che non fa seme. Alcuni uogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrotta la uoce da Spagnaci siano detti Spinaci. Ilche è falso, perche in lingua Arabica sono detti spanacli da Serapione. Ma io credo che siano stati chiamati spinaci da noi Italiani, perche hanno il seme spinoso. Il suo succo beuuto sana le punture de' scorpioni, e l'herba pesta si pone su la puntura.

Quantunque siano molte spetie di Cardi; nondimeno quei che si vsano per cibo, sono i Cardoni, che con arte si fanno biāchi, e teneri, e con sale e Pepe si mangiano crudi nel fine delle mense, perche eccitano gli appetiti uenerei, e fanno parere piu saporito il vino. Già non nasceuano se non in Sicilia, ma hora sono copiosi per tutto. Dell'istessa spetie, e qualità sono i Carcioffi, detti da Teofrasto Cardui Pinee, perche hanno la forma della Pigna, ma questi sono migliori cotti che crudi, cauando ne prima di dentro il lanuginoso seme, e mangiando quello che vi resta, simile alli Cefaglioni di Sicilia, e di Napoli. Gli vni, e gli altri riscaldano le viscere, e sono ventosi, e però fanno star dritto il membro genitale, onde con le specie se gli leua ogni malitia. Alcuni mangiano i seluatichi, ma à me pare, che i domestichi siano di gran lunga migliori. Meglio sarebbe che gli vni e gli altri si mangiassero cotti.

LATTVCA.

Elettione Quella ch'è ſtretta, detta Capuccina, che ſi ſemina ne gli horti graſſi, e ſi mangia auanti che incominci à far il latte, e ſopra tutto non ſi laui nell'acqua.

Giouamenti E' facile da digerire, eccede in bontà tutti gli altri herbaggi, accreſce il latte alle donne, leua le uigilie, ſtagna il fluſſo del ſeme, e ſmorza l'ardore del ſtomaco.

Nocumenti Oſcura la viſta, indeboliſce il calor naturale, corrompe lo ſperma, e lo fa ſterile, toglie l'appetito del coito, fail corpo pigro, e nuoce allo ſtomaco debole.

Rimedio Mangiandola con Menta, ò con la Ruchetta, ò con altre herbe calide: e più preſto cotta, che cruda, ma ſopra tutto ſe gli beua appreſſo buon vino bianco.

Gradi E' fredda, & humida nel ſecondo grado, e però per ſuo temperamento ſeco ſi meſcolano l'herbe calide.

Tempi Eta di Compleſſioni. E' buona ne' tempi caldi, & ardenti à giouani, & à quei che ſono colerici, e ſanguigni, e di ſtomaco calido, i cui ardori leua, condita con l'aceto.

ENDIVIA.

Elettione Quella che ſi coltiua ne gli horti, ch'è meglio della ſaluatica, ſia tenerella, che non habbia prodotto il fuſto, nè faccia il latte, e che ſia di ſapore dolciſſimo.

Giouamenti Rinfreſca il fegato, & tutti i membri infiammati, ſmorza la ſete, prouoca l'orina, e fa venir buono appetito, nei tempi che ſono molto caldi.

Nocumenti Nuoce l'vſo di queſta herba à quei che ſono paralitici, che hanno il tremore, e lo ſtomaco freddo, e ritarda vn pochetto la digeſtione.

Rimedio Mangiandoſi con la Nepeta, ò con le cime della Mētuccia, ò con la Rucchetta, ò con altre herbe calide, che coſi ſe gli leua il nocumento.

Gradi E' fredda nel principio del ſecondo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi Eta di Compleſſioni. E' buona ne' tempi molto caldi, per i giouani, & per colerici, e ſanguigni, e che hanno lo ſtomaco molto caldo.

HISTORIE NATVRALI.

Molti impertinentemẽte biaſmano la lattuca, con dire, che ella generi troppo ſangue. Ilche non fa, ne eſſa, ne neßuna ſorte di herbaggi; ma quãdo foſſe; meritarebbe lode; e non biaſmo. Ella nõ ſtringe, ne muoue il corpo, perche nõ è auſtera, ne acerba, ne acre, ne ſalſa. Dice Galeno, che la lattuca in giouẽtù gli ſmorzaua l'ardore dello ſtomaco, & in vecchiezza lo faceua dormire. Nõ ſi laui quando ſi ha da mangiare cruda, nell'acqua freſca, come cõmunemente ſi fa, perche ſe gli leua vna certa ottima qualità ſuperficiale, laqual tolta uia, fa che la lattuca debilita, & offuſca la uiſta, & acquiſta per l'acqua gran ventoſità: ma tolte uia quelle frondi di ſotto, che di terra ſogliono eſſer ripiene, ſi mãgino quelle tenerelle di dẽtro: conferiſce à gli ardori della teſta cauſati dal Sole, & alla freneſia, e all'eriſipila. Smorza l'ebullitione del ſangue. Gli antichi la mangiauano dopo cena per reprimere i fumi dell'ebriacchezza, e per dormir meglio, perche mangiauano poco la mattina, e la ſera poi crapulauano ſenza diſcrettione. Martiale diſſe, Claudere quæ cœnas lactuca ſolebat auorum, Dic mihi cur noſtras inchoat illa dapes? Ariſtoxeno Cireneo adacquaua le lattuche con l'acqua di Mele, accioche creſceſſero più grãdi, e foßero più dolci, e più ſaporite.

L'Endiuia domeſtica è più fredda, e più humida della ſelvaggia, & al guſto ancora più inſipida, eſſendo che le coſe ſelvaggie hanno più ſapore, perche hanno più ſiccità. Gioua la domeſtica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le oſtruttioni, purga il ſangue, e ſana la Rogna, ſmorza gli ardori dello ſtomaco, & in tutto e per tutto corriſponde alle virtù della lattuca. Il ſucco di queſt'herba beuuto ſana le morſicature degli Scorpioni, e coſi anco fa l'herba poſta ſopra in modo di empiaſtro. Vſaſi ancora di mangiarla cotta nel brodo della carne ne' tempi molto caldi, & è cibo molto à propoſito per rinfreſcare tutte le parti, e uiſcere di dentro. Mangiſi e cruda, e cotta ſecondo la forza, & il calore che tiene lo ſtomaco.

BORRAGINE. Borra

Elettione Quella ch'è in vso commune, la quale è la vera Bugloſſa deſcritta da gli Antichi, e ſi colga co'fiori.

Giouamenti Purifica marauiglioſamente il ſangue, rallegra il cuore, e gli ſpiriti, gioua à i conualeſcenti, e conforta tutte le viſcere.

Nocumenti Non ſi digeriſce molto preſto, ma particolarmente è contraria à quei, che hanno le fauci vlcerate.

Rimedio Se ſi cuoce nel brodo di buona carne; ſi fa più digeſtibile, e perde ogni aſprezza: del reſto ella è ſenza malitia a fatto.

Gradi Tempi Etadi Compleſſioni. E'calda, & humida nel primo grado.

Queſta conferiſce, & è buona in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le compleſſioni.

CICHOREA. Chicoria

Elettione Quella ſpecie, che fa i fiori di colore Turchino, che ſi aggirano col Sole, onde ſono detti Helitropij: ma che ſia tenerella, & ſi prendano le cime.

Giouamenti Gioua mirabilmente à quei che ſentono caldo, ardore, & infiammagione nello ſtomaco, apre ſenza comparatione le opilationi del fegato.

Nocumenti Nuoce à quelli che hanno lo ſtomaco debole, & freddo: & il ſucco che genera, è di poco, & non buono nutrimento.

Rimedio Cuocendoſi nell'acqua, e poi con oglio, & aceto, mangiandoſi in inſalata, ouero cruda cõ la Nepeta, ò altre herbe che ſiano calide.

Cradi Tempi Etadi Compleſſioni. E' fredda nel primo grado, & ſecca nel ſecondo.

E'buona d'ogni tempo, per li giouani, e per quei che ſono di calda compleſſione, maſſime l'eſtate.

HISTORIE NATVRALI.

Apuleio nel libro de' medicamenti dell'herbe scriue, che i Lucani chiamano la Buglossa Coragine, perche ha gran proprietà nelle passioni del cuore, onde poi col tempo si mutò la C. in B. e fu detta Boragine, la qual ha questa particolar proprietà, che infusa nel vino genera grande allegrezza nell'Animo, e conforta potentemente il cuore: leuando via ogni melanconia, e disponendo l'huomo sempre à pensieri piaceuoli, e giocondi. e però gli Antichi la mescolauano sempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua distillata data à bere, vale à coloro che vaneggiano nelle febri, e gioua, e mitiga l'infiammagioni de gli occhi, applicata tanto di dentro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, cõferisce à i conualescenti, à quei che patiscono occupatione di cuore, e che sono appassionati: & è marauiglia, che non si usi frequentemente, poi che se ne scriueno tante lodi: l'istesso fa il zuccaro Borraginato, e l'acqua della Borragine distillata.

La Cichorea è il più potente, & efficace rimedio, che si possa vsare per mantenere il fegato netto, purgato, & le sue strade ottimamente aperte: e pare che il fegato si goda particolarmente di questo cibo. Non si mangi cruda da quei che hanno lo stomaco freddo, e che sono soggetti à catarri: ma si cuoca nel brodo ottimo di perfette carni, che se ne riceuerà manifesto, e notabil giouamento. In Roma si usa l'estate mangiare le cime tenerelle della cichorea crude, e si chiamano Mazzocchi, e seco ci mescolano la Nepeta, perche non offenda lo stomaco, e nell'aceto ci pongono vn poco di aglio infuso, che la fa gratissima al gusto, e risueglia onnipotentemente l'appetito, e fa saper buono il bere. Ecci vna specie di cichorea detta da Teofrasto Aphaca, e uolgarmente, Piscia al letto, e Grugno di porco, e dente di Leone, e dente di cane; qual dicono i superstitiosi che il suo succhio incorporato con oglio, & vnto tutto il corpo, fa impetrare fauori appresso à i grandi, & ottenere da loro ciò che si desidera.

LVPOLI.

Elettione Quelli che all'hora ſpuntano dalla pianta ſenza hauere le frondi attorno, e che hanno il fuſto tenero, & non aſpro.

Giouamenti Generano humore perfetto, agguagliano gli humori, confortano, e ratificano tutte le viſcere, e particolarmente fanno il ſangue chiaro, & puro.

Nocumenti Nuocono quando ſi colgono con le frondi, e co i fuſti duri, perche allhora fanno dura digeſtione, et i teneri ſono ancora vn poco ventoſi.

Rimedio Perdeno nella cottura ogni ventoſità, e ſi fanno cibi di virtù incolpabile, con gran beneficio di chi l'uſa. ſi mangiano conditi con oglio, & aceto communemente.

Gradi Nel caldo, & nel freddo ſono temperati, ma ſono humidi nel primo grado.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buoni ſempre che ſi poſſono hauere per tutte le compleſſioni.

CAROTE.

Elettione Le migliori ſono le roſſe, ma biſogna che ſiano groſſe, dolci, & che ſia il tempo dell'inuerno.

Giouamenti Prouocano il coito, & il latte, & i meſi alle donne, fanno orinare, e ſi preferiſcono alle paſtinache, & apreno le opilationi.

Nocumenti Danno poco, & non buono nutrimento, tardi ſi digeriſcono, e generano molta ventoſità.

Rimedio Se ſi cuocono aſſai, che coſi perdeno la malitia: e poi con aceto, oglio, & ſenapa, ouero coriãdro ſi condiſcono.

Gradi Sono calde nel ſecondo grado, & humide nel primo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buone ne' tempi molto freddi, per i giouani, e per tutte le compleſſioni, eccetto che per i vecchi, e flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

I Lupoli non furono conosciuti da gli antichi, ma superano tutte l'altre herbe che si mãgiano, di bontà di succo: & particolarmente hanno questa proprietà, che rischiarano il sangue, e lo mondano, tirando à basso la feccia di quello in vn tratto, come fanno le Tacchie nel vino, che portano al basso la feccia. Nettano efficacemente tutte le viscere, particolarmente il fegato: & è marauiglia, che essendo di tãta virtù, siano così poco usati: che in uero il beneficio che apportano, è marauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, & in altri paesi Settentrionali, e con grandissima diligenza si coltiuano ne gli horti, perche senza i suoi follicoli non si puo fare la Ceruosa. Plinio corsiuamente lo nominò Lupo salictario. Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, aprono le opilationi, la decottione de i fiori, e de i follicoli sana gli auelenati, e guarisce la rogna. Il suo sciroppo è miracoloso nelle febri coleriche, & pestilentiali.

Le Carote sono le Pastinache seluaggie, che di dentro sono di colore di sangue; e le Pastinache domestiche sono quelle che di dentro sono bianchissime, che la Quaresima si friggono in cambio di Pesce. Le Carote sono piu potenti, ma l'vna e l'altra muoue il coito. Riscaldano, assottigliano, e fanno orinare, ma danno poco nutrimento. Fanno ventosità, & il sangue che generano, non è senza qualche malitia, la qual si leua con lo Aceto, e cõ le Specie Aromatiche: ma sopra tutto bisogna che siano molto ben cotte, perche altrimenti tardi si digerirebbono: e però si deuono cuocere due uolte. Le rosse s'vsano in insalata, e le bianche nel brodo della carne, come le Rape. Sono amendue gustenoli, e grate nelle mense.

MENTA. yerba buena

Elettione La piccola, che ne gli horti si semina, detta altrimenti Mentuccia, & da alcuni Menta Romana; ma si prendano solamente le cime.

Giouamenti La Menta è molto grata allo stomaco, e lo conforta: massime s'è freddo, e debole: consuma la flemma, e risueglia gagliardamente l'appetito.

Nocumenti Nuoce à chi ha lo stomaco, & il fegato caldo, perche riscalda notabilmẽte, & assottiglia il sangue, e l'infiamma.

Rimedio Mangiandone poca quantità, & in compagnia d'herbe frigide, com'è la lattuca, la cicorea, e la porcellana, & altre simili: & in tempi freddi.

Gradi E'calda & secca, nel secondo grado intenso, ouero nel terzo rimesso.

Tempi Etadi Complessioni. E'buona ne'tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e melanconici.

ACETOSA.

Elettione Che sia nata, & coltiuata ne gli horti, & non nelle campagne: & che non rosseggi punto, ma che sia tutta verdeggiante.

Giouamenti Smorza l'ardore della colera, & estingue la sete, è ottima nelle febri ardenti, e pestilentiali, incita l'appetito, a sana il flusso.

Nocumenti Nuoce à i melanconici, & inasprisce lo stomaco, & à chi l'vsa di continuo rende il corpo stitico.

Rimedio Mangiandosi in insalata, in mescolanza d'altre herbe, tra le quali sia la lattuca, ch'è humida, e la Menta ch'è calida.

Gradi E'fredda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E'buona solo ne'tempi caldi, nelle infermità calde, per i giouani, per i colerici, e per i sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

La Menta amazza subito, con grãde efficacia i vermi nel corpo de' fanciulli, dandosi vna dramma del suo succo, con meza oncia di Agro di cedro, ò di zuccaro rosato, ò di siroppo di scorza di cedro. Leua il singhiozzo, la nausea, & il uomito, e dà gran forza allo stomaco. Onde disse la Scola Salernitana. Numquam lenta fuit Stomacho succurrere Mentha. Il suo siroppo per questi effetti è singolarissimo. Fa uenire appetito, accresce il coito, ma stringe il corpo, consuma le flemme potentemente, sana la giauezza, fa buon fiato, e gioua alla memoria, si mescola utilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insalate, perche da se è troppo calda, & amara. In questa herba di cosi grato odore fu trasmutata Mynthe Ninfa da Proserpina, per essersi troppo spesso ritrouata in atti venerei con Plutone, si come fauoleggiano i Poeti, i quali gli danno epiteto di odorosa, e verdeggiante.

L'Acetosa è molto grata nelle insalate crude mescolata, per rispetto del sapor brusco, ch'ella tiene: onde in Lombardia volgarmente si chiama herba brusca: & è molto aggradeuole al gusto. è ancor'ottima nelle febri ardenti, e pestifere, perche smorza ualentemente la colera, caua la sete, e resiste alla putredine, vsando la sua decottione ò in acqua, ò in brodo: ouero la sua acqua distillata, ouero il siroppo che si fa del suo succo: è ancora per la sua stitticità ottimo rimedio per le Diſenterie, e per tutte le Spetie di flussi. Ha ancora virtù di incitare l'appetito, e però molti se la mangiano cosi cruda col pane. Non è stata conosciuta da gli antichi, & da Greci moderni è detta Oxalis. Sono di lei due Spetie, la maggiore si semina ne gli horti, & è la migliore. La minore nasce per le campagne, & ha le frondi molto minori, simili à i ferri delle lancie, rossegianti, e lucide.

PIMPINELLA. Herua.

Elettione Quella ſpetie più minuta, che ſi ſemina ne gli horti per l'vſo dell'inſalate, che ha le frondi piccole; ma d'intorno dentate, & i fuſti roſſeggianti.

Giouamenti Mondifica le Reni, e la Veſcica, prouoca marauigliosamente l'orina, e caccia fuori le pietre, e le renelle: e poſta nel vino rallegra il cuore potentemente.

Nocumenti E'vn poco graue da digerirſi, rende il corpo ſtittico, & ad alcuni riſcalda il fegato, & il ſangue.

Rimedio Si deue mangiare in inſalata cruda, meſcolata con l'altre herbe frigide, che gli leuano quel poco di caldo ſouerchio, che tiene.

Gradi E'calda, & ſecca nel ſecondo grado, & ſecondo alcuni tocca del terzo.

Tempi Eta di Compleſſioni. In poca quantità, è buona ſempre; ma particolarmente l'inuerno per i vecchi, e per melanconici.

PETROSELLO. Perexil.

Elettione Si hanno da pigliare le frondi, quando non ci ſono ancora i fiori, ne il ſeme, perche ſono più odoroſe, e più tenere: e le radici quando ſono di mezo tempo.

Giouamenti Prouoca l'orina, & i meſi gagliardamente, netta il fegato, e la matrice, e leua le loro opilationi: è grato al ſtomaco, e la ſua decottione è contra i veleni.

Nocumenti Il ſuo nutrimento ch'egli da, non è molto buono, infiamma il ſangue, riempe la teſta, & è difficile, e tarda digeſtione.

Rimedio Mangiandoſi crudo in compagnia dell'herbe frigide, in poca quantità, ma cotto nel brodo tutti in gli intingoli, e mineſtre: e la radice ſia molto ben cotta.

Gradi E'caldo nel ſecondo grado, & ſecco nel fine del primo.

Tempi Eta di Compleſſioni. E'buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni vno, ma crudo non è buono ne' tempi caldi à giouani, ne à colerici.

HISTORIE NATVRALI.

La Pimpinella non è ſtata conoſciuta da gli antichi, ſe non che i ſempliciſti la riducono ſotto la ſpetie della ſaſſifragia, per la gran virtù ch'ella tiene di rompere, e cacciar fuori le pietre, e la renella dalle reni, & dalla ueſcica, maſſime quella ſeluaggia, che per puzzar di Becco, ſi chiama Hircina. La domeſtica è ſingolariſſimo rimedio contra la peſte, uſando la ſua decottione in acqua, ò in brodo, ò l'acqua lambiccata, ò l'herba cruda, ò ſecca in poluere: & empiaſtrata, e poſta ſu i carbõcelli, li ſana ſubito, & però ſi adopra ancora ualentemente cõtra tutte le paſſioni, e ſincopi del cuore, perche conſuma l'humore melanconico, chiarifica il ſangue, e moltiplica gli ſpiriti uitali, maſſime infuſa dentro in vino.

Il Petroſello anticamente ſi chiamaua Apio de gli horti, & era in vſo, com'è ancor'oggi quaſi in tutte le uiuande, che ricercano condimento di herbe odorifere, e ſaporite: e ueramente pare che queſt'herba ſia preferita all'altre tanto, quanto ch'entra nelle ſalſe, nelle mineſtre, ne' guazzetti, ne gli intingoli, & in tutti gli altri condimenti: di maniera che pare che non ſi poßa far cucina ſenza il Petroſello. Ha gran virtù di riſoluere le durezze delle mammelle, cauſate dal latte congelato. Coſi crudo, come cotto, fa orinare, ma molto più, il ſeme, che l'herba. Il ſeme gioua à i veleni delli ſerpi, & è ancora molto pettorale: leua uia le ventoſità, e netta tutti i membri interni, togliẽdo le opilationi, e gli apoſtemi di quelli: Quãto poi appartiene al cibo; egli non genera molto buon nutrimento, anzi la ſua ſoſtanza e' dura da digerirſi, e ſi crede che infiammi i corpi colerici.

DRAGONE.

Elettione Che sia coltiuato ne gli horti grassi, che si adacquano assai, e si prendano le cime, & le frondi piu tenere, ma nõ quelle che sono sparse per terra.

Giouamenti E'la migliore herba che si adopri per fare il sapore, è cordiale, genera ottimo appetito, accresce il coito, e conforta mirabilmente lo stomaco.

Nocumenti Riscalda il fegato, & assottiglia il sangue, e però quei che sono di calda complessione non vsino di mangiarlo, ne in molta quantità.

Rimedio Mangisi in compagnia de i fiori della Boragine, con l'Endiuia, ò con la lattuca, ò con altre herbe fredde, che cosi perde l'acutezza.

Gradi E'caldo nel secondo grado intensamente quasi, che tocca del terzo, & secco nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. E'buono ne i tempi freddi, per i vecchi, e per i flemmatici, ma nuoce a i giouani, & à i colerici.

RADICE.

Elettione Che sia tenera, ma nõ dolce, anzi che morda la lingua, e sia acuta, perche piu valentemente opera, e che habbia ben sentito il freddo grande.

Giouamenti Prouoca l'orina, e mena fuori le pietre, e la renella dalle reni, e dalla vescica, scalda lo stomaco, e chiarisce la voce.

Nocumenti Fa smagrire, muoue rutti puzzolenti, tardi si digerisce offende la testa, infiamma il sangue, genera pidocchi, nuoce à i denti, & alla vista.

Rimedio Mangisi dopo pasto, che perde nella digestione ogni malitia: ma le sue frondi, & il caule si mangi auanti, perche moue l'appetito.

Gradi E'calda nel secondo grado, & secca nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. E'buona ne tempi freddi, per i giouani, e per quei che molto si affaticano, e sono di caldo stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

Il Dragone herba non fu in cognitione de gli antichi, perche questa non è herba naturale, ma fatta artificialmẽte da gli hortolani, i quali per far quest'herba, pigliano il seme di lino, e lo pongono sotto terra dentro vna cipolla, ouero dẽtro una scalogna. Con tutto ciò è herba molto aromatica, & i cõtadini hanno ferma, e ragioneuole opinione, che mangiata preserui dalla peste, e da ogni corruttione, cosi interna, come esterna. Et per sanare le doglie frigide de' denti, e delle gengiue, la cuocono dentro il buon vino bianco, e quello caldo per un pezzo tengono in bocca con felice, e presto successo di buon giouamento. Et in verò è molto cordiale, conforta la testa, e lo stomaco, tagliando le flemme, che ci troua dentro. Onde segue che moua l'appetito valentemente, e che aiuti ancora il coito. Ne' tempi caldi si mescoli con l'herbe frigide.

La Radice, che si mangia cruda communemente, in alcuni luoghi si chiama Rauano, ò Rauanello. La domestica si può mangiare auanti pasto, purche sia in poca quantità, perche risueglia l'appetito, e fa sapere buono il bere, massime s'è un poco acuto, e forte. La Ramoraccia ch'è seluaggia, opera ualentemente, per esser molto calda, e molto acuta: ma è cibo da persone che siano essercitate, e che molto s'affatichino. Non si ha da mangiare auanti pasto, perche tira à se il cibo, e lo fa star sospeso, onde è molto atta al vomito. Ma doppo pasto aiuta la digestione, e fa orinare. La Radice nuoce alla vista, ma la sua acqua distillata, & instillata sana il male de gli occhi. Suole accrescere la ventosità à quei che hanno i dolori colici, le frondi sanano i liuidi delle percosse.

TAGLIO.

Elettione Quando naſce da principio la quareſima, per compagnia delle inſalate, ouero ſecco per riporſi, e che habbia molti germogli, e nodi.

Giouamenti Quando è tenerello, corregge la frigidità, e la humidità dell'inſalata, ſecco è contra il ueleno, chiariſce la voce, ammazza i vermi, prouoca il coito, e l'orina.

Nocumenti Nuoce alla virtù eſpulſiua, al ceruello, alla viſta, al capo, e fa venir ſete, nuoce alle donne grauide, & rinoua le doglie vecchie, e fa aduſtione di ſangue.

Rimedio Cuocendoſi ſin tanto che perda l'acrimonia: & ſe ha le virtù piu deboli; non ritiene piu malitia, e poi mangiandoſi con oglio, & aceto, ouero con l'altre viuande.

Gradi E'caldo nel quarto grado, & ſecco nel terzo.

Tempi Etadi Compleſſioni. E'buono nei tempi freddi, per i vecchi e per i flemmatici, & cattiuo per i giouani, & per i calidi.

CIPOLLA.

Elettione Che ſia nata in luogo acquoſo, che ſia groſſa, che habbia molto ſucco, e che ſia di forma rotonda, come ſon le Gaetane, che vengono à Roma.

Giouamenti Aiuta il coito, genera ſperma, & latte, fa venire bono appetito, & è contra il nocumento, che ſi acquiſta per la mutatione dell'acque.

Nocumenti Cruda mangiata in molta quantità, fa dolere la teſta, infiamma il ſangue, & nuoce all'Intelletto.

Rimedio Stia per vn gran pezzo infuſa nell'acqua freſca tagliata in pezzi, e poi ſi cuoca ben bene, che coſi perde ogni malignità.

Gradi E'calda nel terzo grado, e ſecca nel ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Nuoce ne'tempi all'etadi, & cõpleſſioni calde, ma giouа alle contrarie.

HISTORIE NATVRALI.

L'Aglio è singolarissimo rimedio per quei che nauigano, per leuare la putrefattione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dall'acque, & da i cibi corrotti, che per necessità s'inghiottiscono. Et è anco buono, perche dona uigore à quelli, che menano i Remi: e però si mangia communemente da tutti quei che sono in Mare, la mattina subito ch'è giorno, & anco perche resiste alla Nausea causata dall'agitatione del Mare. L'Aglio taglia gli humori grossi, apre l'opilationi, sana la tosse causata da frigidità, ma infiamma gli humori, e la testa, mangiandosene molto crudo: e cuocendosi perde la malignità: benche le sue virtù nel cuocerlo, diuentino più deboli: Sana la morsicatura del Cane rabbbioso, ma risueglia le doglie in quel membro, che patisce infermità. Consuma il catarro Salso nello stomaco, ma nuoce alle Morici, & alle donne che allattano.

Le piu grandi e piu dolci Cipolle, che siano in Italia, sono quelle che da Gaeta si portano à Roma, e si conseruano tutto il verno. Si tagliano, e si pongono in infusione nell'acqua fresca, che diuentano dolci come Pere. Si fanno ancora grossissime, & eccellentissime in Romagna in vn luogo detto la Massa de' Lombardi. Le Rosse generalmente sono molto più dolci che le bianche, anzi queste come fortissime non si mangiano se non cotte. Quantunque Dioscoride scriua tutto il contrario, il che è forsi vero in Grecia & al tempo suo. La Cipolla assottiglia gli humori, fa buon'appetito, e buon colore, ma offusca la vista, è cibo da chi ha le carni dure, e molto s'affatica. La Cipolla lunga è pessima dell'altre. Ha la Cipolla la sua sostanza grossa, uentosa: Apre le Morici, fa l'huomo colorito, accresce la lussuria: ma cotta perde ogni malitia, e diuenta bonissima. Il troppo usarla induce sonno profondo, mangisi cotta col Petrosello.

SCALOGNA.

Elettione Che sia piccola, somigliante alla radice del Narciso, sia rossa, dura, & dolce.

Giouamenti Conferisce allo stomaco, quando per il souerchio caldo è debilitato, fa digerire ottimamente, & prouoca l'appetito.

Nocumenti Genera ventosità, moltiplica gli humori grossi, fa dolere la testa, & induce sete, e sonno.

Rimedio Si ammacca prima, e poi s'infonde per vn pezzo nella acqua: e poi si condisce con aceto forte, oglio, & sale, e seco si pone la Saluia trita, & il Petrosello.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'calda nel quarto grado, & secca nel terzo. Nuoce à i tempi, etadi, & complessioni calde. ma con l'apparecchio detto si fanno buone, ma si mangino in poca quantità.

PORRO.

Elettione Che sia Domestico, nato, e coltiuato in luoghi acquosi, ò che spesso si adacquino, ma sopra tutto sia piccolino, e tenerello.

Giouamenti Prouoca l'orina, & i mesi delle donne: fa vscire fa ventosità, incita il coito, e cotto col Mele purga, e netta i polmoni.

Nocumenti Genera humori melanconici, offende la testa, fa vedere sogni horribili, offusca la vista, aggraua lo stomaco, e nuoce alle vlcere della vescica.

Rimedio Se si cuoce nell'acqua due volte, e si apparecchia con oglio di Mandorle dolci, & appresso si mangia lattuca, endiuia, & Porcellana.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'caldo nel terzo grado, & secco nel secondo. E'pessimo cibo in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le complessioni, e si deue dare à Villani.

HISTORIE NATVRALI.

La Scalogna acquistò questo nome di Ascalonia, per essere stata ritrouata copiosamente appresso Ascalone castello di Giudea, donde poi fu portata in Grecia, e di mano in mano in Italia: doue è molto grata nelle mense per primo pasto, per suegliare vn poco l'appetito, quando per il souerchio caldo si è à fatto perduto, e perche faccia ancora piu saporito il bere. Condita con la Saluia trita, e col Petrosello come si è detto, perde ogni acrimonia, & malitia, e non se ne sente ne odore, ne nocumento veruno. I Latini con voce generale la chiamano Bulbo, ò radice tunicata. Ella è di natura assai simile alla Cipolla, accresce il coito, e genera humori grossi, e uischiosi, e però non la deueno usare se non quei che molto si affaticano. Fà digerire il cibo, ma infiamma la lingua. Quei che l'usano di continuo, senteno notabile accrescimẽto di sperma, e gran prontezza all' atto del coito.

Il Porro è la peggiore viuanda, è la più detestabile, e uitiosa, che si possa usare, perciochefa dolere la testa, rompe, e corrompe le gingiue, & i denti, nuoce alla uista, morde lo stomaco, è di tarda digestione, e genera molta ventosità. Solo ha di buono, che le sue foglie cotte, & empiastrate giouano alle dolorose enfiagioni delle Morici mirabilmente, ponendosi in modo di suppostа. Fa smagrire, ristagna il sangue, ch'esce dal naso. Il Porro arrostito sotto la cenere calda, e mangiato supera il veleno de i funghi malefichi, e risolue la crapula, e la ebbriacchezza. ma nuoce à i nerui, e riempie la testa di fumi melanconici. Il suo succo posto nell'orecchio sana il dolore fatto da causa fredda. & è contra i dolori colici: ma è cibo da persone rustiche, e che molto s'affaticano. Gli antichi usauano grãd'arte in fargli crescer la testa come le Cipolle, che diueniuano migliori, e li chiamauano Settiui. Di questo modo di coltiuare i Porri, accioche uengano grossi, scriue Columella all'vndecimo.

RAPA.

Elettione Che sia tenera nata in luoghi, e colta in tempi freddi, dopò cauata dalla terra, lungamente si conserui, perche così perde la ventosità.

Giouamenti Dà assai nutrimẽto, accresce il coito, fa orinare, & è mirabile in illuminare gli occhi, & fare buona uista.

Nocumenti Genera ventosità, & acquosità nelle vene, & opilatione, ne i pori, & è di tarda digestione, e talhora mordica il ventre.

Rimedio Se si pone nell'acqua fredda, e due volte si cuoce: e buttate quelle acque poi si cuoca in brodo di carni grasse, col finocchio, e spetie.

Gradi E' calda nel fine del primo grado intensamente, & humida nel primo, secondo la dottrina de gli Arabi.

Tempi Etadi Complessioni. E' buona ne i tempi freddi per tutte le etadi, e complessioni, eccetto per quei che patiscono ventosità.

CEDRIVOLI.

Elettione Che siano lunghi, grossi, e ben maturi, con colore giallo, simile a quello de' cedri quando sono ben maturi.

Giouamenti Rinfrescano mirabilmente quei che hanno ardore nel lo stomaco, leuano la sete, & smorzano la colera, & fanno orinare.

Nocumenti Sono durissimi à digerire, generano flemma, & humori vischiosi, e talvolta velenosi, eccetto che ne i stomachi che sono caldissimi.

Rimedio Mangiando in sua compagnia la cipolla, il Dragone, la Menta, la Ruchetta, il Pepe, ò altri cibi che siano molto caldi.

Gradi Sono freddi nel fine del secondo grado, & humidi nel principio del Terzo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono pessimi in tutti i tempi, à tutte le etadi, & à tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

Le Rape, per esser buone, bisogna che sentano il gran freddo, e però i Poeti le chiamorono Brumalia, & gaudentia frigore Rapa. Plinio dà il primo luogo à quelle del contado di Norcia. Le Rape, & i Nagoni, con tutto che siano diuersi di colore, e di forma; sono però dell'istessa spetie, e di qualità poco differenti. I Nagoni sono vn poco più pettorali, ma tutti accrescono il coito, e generano vētosità. La Rapa riscalda le Reni, ma fa gonfiare il ventre, nutrisce piu presto molto che poco, ma è difficile da digerirsi: eccetto se si cuoca assai, e ci si pongono spetiarie, & herbe calide, che così diuenta migliore. Cruda è nemica allo stomaco, lo mordica, & non si digerisce. Quei che le uogliono mangiare arrostite, per conciarle poi con aceto in insalata, non le pōgano sopra i legni accesi, ou'è il fumo, perche acquistano qualità uffocante: ma le cuocano sopra le bragie, o carboni infocati.

I Cedriuoli sono più freddi de i Cocomeri, e di qual si uoglia altro cibo che si mangi, generano humori vischiosi nel corpo, e nelle vene, dalliquali poi in processo di tempo si causano febri lunghe, & di mala qualità. Nuocono à gli stomachi freddi, si che non li digeriscono mai. Da questo frutto non so cauarne altro beneficio, se non che quando sono ben mondati dalla scorza, se ne fanno fette lunghe, larghe, e sottili, le quali poste per vn gran pezzo nell'acqua fresca, e messe su la lingua di quei che hanno le febri ardenti, leuano loro la sete, non lasciano rasciugare, ne diuentar negra la lingua, ne il palato: anzi smorzano la sete, rinfrescano l'ardore della febre, e mātengono la bocca humida, e fresca. E se si fanno bollire col zuccaro; leuano la sete più potentemente. Sono cibo per le gēti rustiche, e per chi ha lo stomaco caldissimo. Guardinsi da questi le persone delicate.

VVA SPINA.

Elettione Che sia domesticha, e verde, & che non sia troppo matura, perche allhora perde il colore, & il sapore acetoso, e diuenta gialla, e dolce.

Giouamenti E'ottima cotta nelle minestre, per quei che hanno la febre acuta, & conserua mirabilmente le donne grauide, & fa venire appetito.

Nocumenti Nuoce alli melanconici, inasprisce lo stomaco, & lo aggraua se si mangia cruda, e rende il corpo stitico à chi la frequenta.

Rimedio Mangiandosi ben cotta nel brodo di buona carne in compagnia del Petrosello: che cosi perde ogn'asprezza, & ogni difetto.

Gradi E'fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E'buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di complessione colerica, & sanguigna, ma cattiua per li stomachi deboli.

ARANCI.

Elettione Che siano assai graui, ben maturi, ben coloriti, e di mezo sapore: Perche i dolci sono alquanto caldi, & i bruschi sono nociui allo stomacho.

Giouamenti I dolci sono buoni per i melanconici, & per i cataroſi, & leuano l'opilatione. Quelli di mezo sapore sono ottimi nelle febri, e risueglian l'appetito.

Nocumenti Gli acetosi fanno il corpo stittico, raffreddano il stomaco: & astrengono il petto, & le Arterie.

Rimedio Mangiandole appresso la sua scorza condita col zuccaro ch'è molto stomacale, & mangiando di quelli in poca quantità.

Gradi Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo. I dolci hanno del caldo temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni i dolci per i vecchi, e gli acetosi ne i tempi caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

L'vua spina, ouero crespina, ò vua marina non fu conosciuta dalli antichi, e se ne troua di domestica, e di saluatica, e l'vna e l'altra ha i rami spinosi, i fiori bianchi, e fa i frutti non in grappoli, ma separatamente. Il suo succo è vinoso, & brusco, mentre ch'il frutto è acerbo: onde è ottimo per condimento delle minestre, & di guazzetti. Ma quando egli si fa maturo; diuenta gialletto, & dolce. Si coglie questo frutto per l'vso di cibi mentre ch'egli è verde, & acerbo: perche col suo sapore brusco dà molta gratia à guazzetti, a brodetti, & alli intingoli: caua la sete, & smorza la colera delle febri ardenti: quãdo è maturo muta sapore. In luogo dell'agresta è molto in vso communemente: & fa grande resistenza alla putrefattione: onde nelle febri pestilentiali, & nella peste istessa è medicina, & cibo singolare: perche difende dalla corruttione tutti i membri principali, & particolarmente i vitali, & i naturali. Dell'istessa natura è il volgare Ribes che fa i grani rossi.

Gli Aranci non sono d'vna spetie, ma alcuni sono dolci, e questi declinano al caldo temperatamente, e sono pettorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risuegliano l'appetito, e stringono il corpo valentemente. Altri sono di mezo sapore, & questi sono grati al gusto, sono ottimi nelle febri coleriche, leniscono la gola, e leuano la sete, & questi sono freddi, & secchi temperatamente. I fiori sono di colore d'argento, & se ne fa acqua, che supera tutti gli odori; le frondi sono di smeraldo, & i frutti d'oro: onde sono detti Aurantia. sono contra le febri pestilẽti. Di questi parlò Virgilio dicendo: Aurea Mala decem misi, cras altera mittam. In Roma si chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Della loro scorza secca se ne fa poluere, laquale ammazza i vermi, e presa nel uino, preserua dalla Peste.

LIMONI. Limoni

Elettione Che siano con l'odor di Cedro, ben maturi, ben colori ti, & per alcuni giorni siano stati distaccati dall'arbore.

Giouamenti Il succo loro risueglia l'appetito, ferma il uomito, incide gli humori grossi, & resiste alle febri maligne.

Nocumenti Raffreddano gagliardamente lo stomaco, fanno uenire i dolori colici, & fanno smagrire, generano humori melanconici.

Rimedio Vsandoli di rado in poca quantità, senza la scorza, che siano stati infusi nell'acqua, & ponendoui sopra la cannella, & si leui la scorza.

Gradi Sono freddi, & secchi nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni solo ne i tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, ma son nemici a i vecchi, & a i flemmatici.

CEDRI. Cedri.

Elettione Che siano ben maturi, e grossi, & che siano nati in paesi caldi, & non si mangino subito, che sono staccati dall'arbore.

Giouamenti Sono ottimo rimedio contra il ueleno, & la sua scorza fa digerire il cibo, & rende buono il fiato della bocca.

Nocumenti Si digeriscono tardi, e sono molesti à quei ch'hanno la testa calda, e se di sera si mangiano, fanno venire la vertigine.

Rimedio Mangiandoci appresso viole fresche odorifere, ouero zuccaro violato che sia fatto di fresco.

Gradi La scorza, & i semi sono caldi, e secchi nel secõdo grado, la Polpa è fredda, & humida, l'Acetoso è freddo, & secco nel terzo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Crudi non sono buoni per nessuno in nessun tẽpo, ma conditi col zuccaro diuentano buoni per tutti, & per sempre.

HISTORIE NATVRALI.

De' Limoni ſi lambicca col uetro l'acqua, laqual poliſce il uiſo alle donne, guariſce le volatiche, & i pedicelli; Poſto il ſucco ne' ſiroppi ſana le febri peſtilenti, & ammazza i uermi del corpo, & il ſuo ſucchio, quando ſono acerbi, al peſo d'vn' oncia e meza, con la malua ſia caccia le pietre delle reni. Non dãno i Limoni al corpo humano neſſuno nutrimento, perche mordicano con la ſua acetoſità lo ſtomaco, ſtringono il uentre gagliardamente. Non l'vſi chi ha lo ſtomaco freddo. Ci ſono i Limoncelli piccoli, il cui ſucco caccia la pietra valentemente, e particolarmente li Napolitani, & i Genoueſi hanno per coſtume tagliarli minuti, e ponerci ſopra ſale, et vn poco di acqua roſa, & mangiarli in compagnia delle carni; e de' peſci, perche fanno venire appetito, & ſapere buono il bere, & dal le reni, e dalla veſcica cacciano la renella gagliardamente. E certo non ſi troua ſalſa miglior di queſta.

L'Agro del Cedro genera una ventoſità, qual riſoluono la ſcorza, & il ſeme: la ſcorza poſta ne' panni prohibiſce le tarme: & il ſuo odore è contra la peſte, e contra l'aria corrotta. Il Cedro ſi ha da mangiare ſolo, cioè ne prima ne poi. Il ſeme gioua alle Morici tolto col uino, & à tutti i ueleni, maſſime di ſcorpioni, il ſucco, rinfreſca, leua le paſſioni del cuore, toglie la ſete, & muoue l'appetito. Il Cedro non ſi uede mai ſenza frutti, & ſe bene i groſſi ſono piu belli da uedere; nondimeno quei del lago di Garda, che non paſſano la grandezza de' Limoni, ſono piu grati al guſto. la loro decottione tenuta in bocca fa buõ fiato: ſi deueno mangiare conditi col zuccaro, che diuẽtano megliori, & non crudi.

ZVCCA. calabassa.

Elettione Che sia fresca, tenera, verde, e leggiera, e dolce.

Giouamenti Gioua a i colerici, smorzando la sete, se si cuoce col succo dell'Agresta, & rinfresca il fegato.

Nocumenti Nuoce a i freddi e flemmatici, genera molta ventosità; & acquosità, & però indebolisce lo stomaco.

Rimedio Apparecchiandosi con la senape, col pepe, e con l'aceto, ouero con herbe calide come sono la cipolla, & il petrosello.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E' fredda, & humida nel secondo grado.

E' buona ne i tẽpi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione.

CAVOLO. Verza, &c.

Elettione Che siano i teneri, lunghi, & colti nella cima della piãta, ch'habbia le frondi aperte, & non chiuse con la rugiada sopra.

Giouamenti Se si mangiano mal cotti; moueno e lubricano il corpo. Ma molto cotti lo stringono.

Nocumenti Nuocono a i melanconici, & massime al tempo dell'estate, che sono molto piu duri delli altri tempi.

Rimedio Se si cuocono a lesso, & la prima acqua si butti, & poi si cuocono nel brodo di carne grassa con finocchio, & pepe.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Sono freddi, & secchi nel primo grado.

Solamente si lodano la primauera le sue cime dette broccoli. il resto è cattiuo per ogn'uno di ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

La zucca è di cattiuo nutrimento, e ſi corrompe, perche ſi cambia in quell'humore, che troua nel ſtomaco, e perche diſcede tardi, e perche ella è inſipida; riceue quel ſapore, e genera l'humore ſimile a quella coſa, con la qual ſi condiſce. Nuoce a gli inteſtini, e ſpecialmente al Colon, & però fa i dolori colici: ſe ſi mangia in molta quantità fa i premiti: ſe ſi mangia cruda; graua lo ſtomaco, di modo che non ſi puo aiutare ſe non col vomito. Cotta à leſſo ſi fa alquanto migliore. Vna ſpetie di zucca ſi conſerua tutto l'inuerno, ma gli è paſto da gente vile. I Poeti la chiamano graue, verde, tonda, uentroſa, pregnante, e ſeminoſa. I Latini la chiamano Cucurbita: & i Spagnoli Calabazza.

I Broccoli hanno piu dell'humido, che non ha tutto il reſto del Cauolo, & però preſto ſi digeriſcono: & ſe ſono mal cotti; lubricano il corpo, & fanno orinare, come anco le frondi del cauolo, il quale quanto è più largo, et aperto; tanto più è ſano, & ſaporito: perche è digerito dal caldo del Sole: tutta la pianta genera humor melanconico, et però fa uedere ſogni ſpauenteuoli: Molliſce la gola, et il petto, et leua la ebbriacchezza. I cauoli capucci ſono peſſimo cibo, maſſime l'eſtate: et non gli deono mangiare ſe non quei, ch e molto faticano, cotti cõ graſſiſſima carne. Il medeſimo auuiene dei cauoli Torzuti, ma queſti ſono alquanto migliori de i Capucci, et quando pure occorre che ſi mangino; ſempre ſi deue beuere appreſſo il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.

PISELLI.

Elettione Che siano freschi, teneri, non toccati da animali, e che siano senza vermi.

Giouamenti Sono grati al gusto, risuegliano l'appetito, nettano il petto, & sanano la tosse, & fanno buon nutrimento.

Nocumenti Nuocono à quei c'hanno i denti deboli, e generano vē tosità.

Rimedio Se si cuocono con sale, e con molto oglio, ponendoci sopra pepe, e sugo di frutti acetosi: ma l'oglio di mandorle è il suo condimento.

Gradi Freddi nel primo grado, & humidi temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni ne' tempi caldi, per i giouani, & per i colerici.

FAVA.

Elettione Grossa, netta, lucida, senza macchie, e che non sia stata forata da i vermi, che sono detti Gurguliones.

Giouamenti E'buon remedio per leuar le uigilie, sana la doglia di testa, detta Hemicranea, & ingrassa il corpo.

Nocumenti Genera molta ventosità, fa stupidi i sensi, e fa uenire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.

Rimedio Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere fin tanto, che sia disfatta.

Gradi E'fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E'buona ne' tempi freddi, per le genti rustiche: & là tenerella per quei che hanno lo stomaco caldo.

HISTORIE NATVRALI

I Piselli non sono molto differenti dalle faue, ma fanno uenire sospiri, & inducono strane meditationi. Non si digeriscono troppo presto, ma generano lodeuol nutrimento, e moueno il corpo, cuocendosi seco la Bieta, ò altra herba emolliente. Giouano all'asma, alla tosse, & à tutte le infermità del petto, cuocendosi seco l'oglio di mandorle. Bisogna che siano bẽ cotti, acciochè perdano il vento: Ma si hanno da mangiare senza la scorza, l'estate, ne i tempi, paesi, e complessioni calde.

La Faua genera molto vento, è però ella nuoce à quei che patiscono i dolori colici, fa le carni assai molli, & induce sonnolentia: senza la scorza diuiene assai migliore, perciochè ella astringe, & opila, e la midolla netta, monda, & asterge: chi usa le faue, getta horribili sospiri. La faua fresca, e uerde è fredda, & humida, e genera flemma: la secca si deue cuocere senza scorza, tanto che si dissolua, aggiungendoui molto Pepe, ò cãnella. La uerde genera molti escrementi. Se le Galline mãgiano la faua, l'oua loro facilmente si spezzano. Genera opilatione, facendo nella carne, quello che fa il fermento nella pasta.

FAGIVOLI.

Elettione Che siano rossi, ouero che tirino al rosso, che non siano forati, e che al fuoco facilmente si cuocano.

Giouamenti Fanno orinare, prouocano i mesi alle donne, & ingrassano il corpo.

Nocumenti Fanno molto vẽto, inducono la nausea, grauano lo stomaco, fanno cattiui sogni, vertigine, & riempieno il capo.

Rimedio Cuocendosi con oglio, Sale, Pepe, Senapa, & Aceto.

Gradi Sono caldi, & humidi nel primo grado, ma temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Si possono vsare da quei, che hanno lo stomaco gagliardo, & che molto si affaticano, ma non da otiosi, & delicati.

CECI.

Elettione Che siano grossi, ben custoditi, e che non siano forati, ne mangiati da gli animali.

Giouamenti Moltiplicano lo sperma, prouocano l'orina, & i mestrui, e rompeno la pietra, e giouano à i polmoni, e fanno buon colore.

Nocumenti Se si mangiano freschi; generano molta superfluità nel lo stomaco e nelle budella. Nuocono sempre alle reni, & alla vescica.

Rimedio Mangiandosi cotti con i semi del papauere: per fargli piu aperitiui; si cuocono col Pulegio, e con la cannella.

Cradi Sono caldi, et humidi temperatamente nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni d'ogni tempo, per ogni età, e complessione, quando sono ben cotti, et bene apparecchiati.

HISTORIE NATVRALI.

I Fagiuoli ſono aßai peggiori delle faue: ma tra loro i roſſi ſono migliori, come piu caldi, & meno ventoſi. Giouano al petto, & a i polmoni, la Senapa toglie uia il loro nocumento, come ancora fanno l'aceto, il ſale, il pepe, e l'origano. Appreſſo loro ſi ha da bere il vino ſchietto. I Fagiuoli non durano lungamente, e queſto auuiene, perche non ſi poßono ſeccare perfettamente. I uerdi ſi deuono mangiare ſenza la ſcorza, con ſale, oglio, cimino, e Pepe. I bianchi ſono molto humidi, & tardi à digerirſi. Quantunque i Fagiuoli ſiano di gran nutrimento; ſono però paſto da villani, e non da delicati, e da ſtudenti.

I Ceci operano nella carne quello che fa il fermento nella paſta, tutti rompeno la pietra, ma molto più i negri, i quali fanno ancora facile il parto. I bianchi ſono aſterſiui, e mondano il fegato, e la milza: fanno buon colore nella carne, perche accreſcendo il calore, generano molti ſpiriti, e però accreſcono il coito, et il Latte. Danno i Ceci buon nutrimento, il qual ſempre è accompagnato da vn poco di uẽto, chiariſcono la uoce, e purgano il petto, & i polmoni: i bianchi ſono piu humidi de i roſſi, e chi l'vſa; fa bella la pelle, e la carne. Si danno per cibo ordinario à gli ſtalloni. Gli Antichi poneuano queſto frutto p ſegno della incorruttibilità, percioch'egli non è mai toccato da neſſuno animale.

LENTE. lentejas

Elettione	Quella che posta nell'acqua, quando si leua fuori, subito si secca.
Giouamenti	Leua l'acutezza, e la furia del sangue, e conforta lo stomaco.
Nocumenti	Genera humori melanconici, nuoce al coito, & offusca la vista.
Rimedio	Cuocendosi con la Bieta, ouero con gli Spinaci.
Gradi	E' fredda, e secca nel secondo grado.
Tempi Etadi Complessioni.	E' trista per i colerici, & per i melanconici: è bona per gli humidi, ne' tempi molto freddi.

RISO. arroz.

Elettione	Quello che ha li granelli lucidi, e trasparenti, à guisa di perle, che sono detti Margaritini, e che nel cuocere crescono.
Giouamenti	Gioua mirabilmente all'ardore dello stomaco, & accresce lo sperma, e sana i flussi del corpo.
Nocumenti	Nuoce à quelli che patiscono i dolori colici, perche per la sua uiscosità tardi discende a basso, & genera vn poco di uento.
Rimedio	Cuocendosi con latte di Vacca, ouero di mandorle dolci, ponendoci sopra il zuccaro, altri il cuocono cō l'oglio di mandorle dolci.
Gradi	E' caldo nel primo grado, e secco nel secondo: ma temperatamente, secondo Auicenna, & Rasi.
Tempi Etadi Complessioni.	E' buono l'inuerno, per quei che sono giouani, e che molto si affaticano: ma è cattiuo per i vecchi, per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

La scorza della Lente rilassa il uentre, e la midolla lo stringe: ma però se sarà leggiermente cotta, mouerà il corpo; e se molto, lo stringerà. Diuenta pessima, quando si cuoce con la carne salata. Nuoce a i melanconici, fa uedere sogni horribili. Ingrossa il sangue di maniera, che non può correr per le vene, e però diminuisce, & impedisce l'orina, & i mestrui. Con la Lente non si deue mescolare nessuna cosa dolce, perche fa maggiore opilatione. Riempie la testa di fumosità grossa, e però nō si deue mangiare, se non da quelli c'hanno la complessione humida.

Il Riso si semina in terreni humidi, e paludosi, & se si cuoce ne i brodi delle carni grasse, nutrisce più, e diuiene molto aggradeuole al gusto. Astringe il corpo, e sana i flussi, massime la sua decottione posta ne i cristeri. Egli è cibo temperato, nutrisce assai, & ingrassa il corpo. Quando si cuoce con l'oglio, ò col butiro, perde la virtù costrettiua: gioua à i dolori dello stomaco, e delle budella: cotto col latte nutrisce molto più, ma lūgamente vsato fa l'opilationi: chi si laua con l'acqua del riso, leua le lentigini, e si fa bella la pelle. Si deue il Riso lauar prima molto bene, e poi infonderlo nell'acqua, e cuocerlo come s'è detto. Il Farro è più humido del Riso, e da miglior nutrimento di tutti gli altri grani. Augumenta il calor naturale; ma essendo cibo grosso, conuiene à quei che durano fattica. Il Farro d'Orzo è ottimo per gl'infermi.

VITELLA. tenera.

Elettione Che sia lattante, nata di pochi giorni, e di madre che habbia pasciuto in ottimi pascoli.

Giouamenti Da grandissimo nutrimento, e genera ottimo sangue, e particolarmente conferisce à chi fa molto essercitio.

Nocumenti Con tutto ch'ella sia tenera, nondimeno perch'è di grossa sostanza; per natura nuoce a gli infermi, & à i conualescenti.

Rimedio Cuocendosi in compagnia di galline, ò caponi grassi, perde quella grossezza, massime ponendosi seco il petrosello.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'temperata in tutte le sue qualità.
E'buona in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & a tutte le cõplessioni.

VACCINA.

Elettione Che sia più giouane, ch'è possibile, e che sia grassa, & auuezza all'aratro, ò ad altro continuo, e potente essercitio.

Giouamenti Da grandissimo nutrimento à quei che molto s'affaticano, e le genera molto sangue, e stagna il flusso colerico.

Nocumenti E'di pessimo nutrimento, fa sangue grosso, tardissimo si digerisce, genera varici, & ogni altra infermità melanconica.

Rimedio Deuono gli huomini delicati, & otiosi fuggirla a fatto, e gli essercitati che l'vsano la pongano nel sale per 24. hore, e poi la cuocano assai assai.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'fredda in primo grado, & secca nel secondo.
E'buona ne i tempi freddi, che sia ben frolla, per i giouani, & per quelli che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

Le carni giouani de gli animali, che per natura ſono ſecchi, ſono molto temperate: perche l'humidità dell'età contempera la ſiccità della compleſſione naturale. La Vitella che non prende latte, è pur buona per la ſanità, ma meglio è la lattante, quanto è più uicina al naſcimento: per gli infermi nō è buona neßuna ſorte di Vitella, perche gli ſtomachi languenti non baſtano à ſmaltire quella groſſezza c'ha in ſe per natura: ma per li ſani è ottima per conſeruare la ſanità, e quanto ha manco tempo; tanto è migliore: ma ricerca eſſercitio. Quattro ſono l'età del genere bouino, la prima è de i uitelli, la ſeconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' uecchi. Per metterſi ſotto il Tauro, deue hauere dui anni, accioche partoriſca il terzo. Il genere bouino l'eſtate ricerca il bere due volte il giorno: & l'inuerno vna ſola uolta. Queſto nome di Vitella ci da ad intendere quaſi, che ci dia la uita ella, cioè à i corpi ſani.

Sotto nome di Vaccina io comprendo tutta la Bouina, auiſando che l'età è quella che diſtingue le carni, perche quanto è piu giouine l'animale; tanto meno nuoce la carne. Il Bue è di natura melanconico, ma quando è uicino alla natiuità; ha piu dell'humido. Coſi anco l'eſſercitio grande rende la carne piu ſaporita: ma in generale parlando la carne bouina quanto piu inuecchia; tanto più ſi deue fuggire, perche apporta infinite infermità, come quartana, mal di milza, & altri melanconici mali: ma per quei che s'affaticano aßai; è conueniente. La Vacca magra meglio s'impregna, e però douendoſi dare al Tauro, ſi fa ſtare vn giorno ſenza mangiare, & i Tori per contrario ſi ſatiano di molta paſtura. Il Bue è compagno dell'huomo nell'opre ruſticali, & è miniſtro di Cere. Il primo che l'amazzaſſe fu Prometheo. La Vacca ſterile ſi chiama da Latini Taura, e la pregna ſi nomina Horda.

CASTRATO. carnero castrado.

Elettione Che sia tanto giouane, che non passi l'anno, e che sia fatto d'agnello, e non di caprone.

Giouamenti Genera buono, e molto nutrimento, perche la loro calidità, & humidità è temperata, & è appropriata à gli infermi.

Nocumenti Nuoce quando la carne è di castrato vecchio, perche hà difetto per l'età, che si fa secca, e per il mancamento de' genitali.

Rimedio Lasciandosi di usare la carne di uecchi, e prendendosi quella di giouani, mangiandola cotta à lesso con herbe aperitiue, e cordiali.

Gradi E' calda, & humida temperatamente.

Tempi Eta di Complessioni. Conferisce in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le complessioni, in tutti i paesi.

CAPRETTO. Cabrito

Elettione Sono piu lodati i capretti rossi, & i negri, che i bianchi ma che non arriuino a sei mesi, anzi che siano di poco tẽpo nati, & anco lattanti.

Giouamenti Si digerisce presto, dà ottimo nutrimento, conferisce alla sanità mirabilmente, & è anco ottimo per gli infermi, e per i conualescenti.

Nocumenti Nuoce a' vecchi, à i decrepiti, & à quei che hanno lo stomaco freddo, & acquoso: e à quei che molto si affaticano.

Rimedio Cuocendosi arrosto ben bene, e non a lesso, le parti di dietro, che non sono tanto humide, quanto quelle dauãti.

Gradi E' caldo temperatamente, & humido nel primo grado.

Tempi Eta di Complessioni. E' buono per i giouani, & per quei ch'hanno lo stomaco caldo. Ma nuoce à i vecchi, & a i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Se i Castrati sono giouani di vn'anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li sani, e per gli infermi: come approuano tutti i medici: perche genera buon sangue, e presto si digerisce: ma bisogna auuertire, che non siano vecchi, perche la loro carne si disecca, si per l'età, come per il mancamento de' testicoli. La carne di Castrati giouani conferisce à tutte le complessioni, à tutte l'etadi, & à tutti i paesi: perche ha virtù tra l'altre, di mantenere gli humori in temperamento, & eguali. Auertendo che siano agnelli, e non Capretti che si castrino. I Latini lo chiamano Veruex, & Sectarius si chiama quello che va innanzi per guida de gli Agnelli. Si usa commu nemente cuocere questa carne in varij modi per l'vso de' sani: & in spetie i quarti di dietro cotti arrosto con Rosmarino, & aglio diuengano molto saporiti: ma prima conuiene che siano molto ben battuti co' bastoni.

Si eleggono le carni de' Capretti per il buon nutrimento che danno, ma si prohibiscono le femine, ouero i maschi c'hab biano molto tẽpo, perche l'vno e l'altro è di difficil digestione, è di tristo nutrimento: e questi Capretti nell'inuerno sono catti ui, nell'estate buoni, e ne gli altri tempi mediocri. Et il nome di Capretto non gli dura se non sino alli sei mesi. Ma quãdo al latta; la sua carne è molto temperata, e non è buona, per chi molto s'affatica; genera sangue temperato, & è ottima per chi ha cattiua complessione: la Capra dal Carpire hebbe il nome, che pascendo carpisce i virgulti: Nuoce il suo morso a gli arbori, massime à gli Oliui, che diuentano sterili. Il Basilico le fa impazzire. spirano per gli orecchi, e non per il naso.

AGNELLO. Cordeiro

Elettione Che ſia maſchio, che ſia di vn'anno: vicino al tempo del coito, che coſi perde l'humidità naturale, e non ſi mãgi d'inuerno.

Giouamenti Dà vn ottimo, & copioſo nutrimẽto, è contra l'humor melanconico, e gioua à quelli che ſono di calda compleſſione.

Nocumenti La carne dell'agnello giouane lattante nuoce molto à i flemmatici, e genera viſcoſità nello ſtomaco, perche ha in ſe ſouerchia humidità.

Rimedio Non s'vſi ſe non di vno anno, e cuocaſi arroſto cõ roſmarino, aglio, ſaluia, garofani, & altre coſe calde, che diſſeccano l'humidità.

Gradi E'caldo nel primo grado, & humido nel ſecondo, ma il lattante è humido nel terzo.

Tempi Etadi Compleſſioni. E'vtile ne i tempi caldi à i giouani, & à i colerici. Ma nuoce nel tempo freddo all'età e compleſſioni fredde.

PORCO. Puerco

Elettione Che non ſia ne troppo vecchio, ne troppo piccolo, ma nell'età della giouentù conſiſtente, & alleuato alla cãpagna, e maſchio.

Giouamenti Dà copioſiſſimo, & lodeuol nutrimeno alle perſone, che molto s'affaticano, mantiene il corpo lubrico, e prouoca l'orina.

Nocumenti Nuoce alle perſone delicate, e che uiueno in otio, fa venir la podagra, & la ſciatica.

Rimedio Mangiandoſi dell'età che ſi è detta, in poca quantità, in tempo freddiſſimo, che ſia carne magra d'animal graſſo, arroſto con ſpetiarie, e coſe calide.

Gradi E'caldo nel primo grado, & humido nel fine del ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. E'buono ne i tempi molto freddi per i giouani, c'hãno lo ſtomaco caldo, & che molto s'affaticano, ma nuoce à i vecchi.

HISTORIE NATVRALI.

Tutta la carne pecorina femina genera malissimo nutrimẽto, ma i maschi sono lodati, quando hanno finito l'anno, perche quando nascono sono souerchiamente humidi, e però all'hora sono dannosi, perche generano assai uiscosità: ma quando passano l'anno; si è consumata l'humidità souerchia, e sono ridotti ad vn conueniente temperamento; e però sono assai conformi alla natura humana, conferisce ne i tempi caldi, & ne i paesi caldi, & à quei che sono di colerica, & adusta complessione: sopra tutto non si mangino ne i tempi freddi. Il vento Australe fa ingrauidar le pecore di femine, e l'Aquilonare di maschi. Gli Agnelli subito nati conoscono la madre, e con quella lasciuamente scherzano.

***

Tutti gli scrittori antichi s'accordano, che la carne porcina è souerchiamente humida, massime se l'animale sia picciolo, e lattante: e però queste porchette piccole, che si mangiano cõ tanta curiosità, si deuono fuggire, perche apportano molto dãno: ma se il porco sarà d'età consistente, che la sua humidità souerchia sia consumata; sarà di ottimo nutrimento, piu conforme alla natura humana in odore, e sapore, che qual si uoglia altra carne: e se con vn poco di sale sarà per qualche giorni conseruato, e come si dice salipreso; sarà molto migliore. Vedendo gli antichi, che il Porco non era nato se non per mãgiare: dissero che l'Anima gli era stata data, acciochè come sale conseruasse la carne di quest'animale uiua per il suo fine. Il Porco era consecrato à Cerere, & si soleua ammazzare, quãdo si Stabiliua la pace, ò la tregua. I Persciutti fatti in paesi freddi, & i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata: sono ottimi per cuocer con l'altre carni, e per mangiarsi per risuegliar l'appetito, perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere, ma bisogna mangiarne in poca quantità.

PORCO SELVAGGIO.

Elettione Che sia giouane, grasso, e preso in caccia, doue habbia molto faticato, e patito: sia d'inuerno, e sia frollo.

Giouamenti Dà la sua carne copioso nutrimento, & è cibo molto appropriato à quelli che s'affaticano, e si digerisce presto.

Nocumenti Nuoce à gli huomini, che uiueno otiosamente, perche genera escrementi assai in quelli, & accresce l'humidità.

Rimedio Cuocendosi come volgarmente si dice à Brolardieri, perche cosi si consuma la ventosità, ouero in pastic cio cõ molte spetie.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'caldo nel primo grado, & humido temperatamẽte. Non è buono se non ne i tempi molto freddi, per quelli che sono caldissimi, & che s'essercitano assai, e nuoce a gli otiosi.

CERVO.

Elettione Che sia molto giouane, e se fosse possibile, lattãte, ouero che fosse stato dal suo nascimento castrato.

Giouamenti La carne di cerui piccolini è lodata per carne di buon nutrimento, ouero di quei che fossero stati castrati.

Nocumenti Genera tristo humore, massime se siano di tempo, difficilmente si digerisce, e fa uenire la febre quartana.

Rimedio Cuocẽdosi in compagnia d'altre carni d'animali grassi, ouero in pasticci molto bene inlardato.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'caldo nel primo grado rimesso, & secco nel secondo. Nuoce ne i tempi caldi à i vecchi, e à quelli che sono di melanconica complessione.

HISTORIE NATVRALI.

La carne del Porco seluaggio non ha tanta humidità souerchia, quanta ha quella del domestico. Il che nasce da pascoli, dall'aria e dalla fatica. e però si tiene, ch'ella sia migliore, e che dia bonissimo nutrimēto, massime a chi non ha lo stomaco molto debole, & nel tempo dell'inuerno, che il calore è piu forte. Vsano i Porci seluaggi il coito al principio dell'inuerno, e partoriscono la primauera in luoghi deserti, angusti, precipitosi, et ombrosi in tempo, e numero simile à i domestici. Patiscono in giouentù vn prurito à testicoli, che per troppo rasparli à gli arbori seli seccano. Quest'Animale medica i suoi mali cō l'Hedera. La sua Orina è tanto graue; che non hauendo tempo di euacuarla, non può fuggire, e resta preso. Publio Seruilio Rullo fu il primo de Romani che ponesse il Porco Seluaggio cotto nell'vso delle Cene, e nē conuiti.

La carne del Ceruo è molto dannata da gli scrittori, ch'ella dia grossissimo, e malinconico nutrimento, massime se l'anima'e è vecchio: che se pure egli è lattante, ò nella crescentia, nō è la sua carne tanto nociua, ma tolerabile: e se sarà in giouentù, che si possa far castrare; dicono che quella carne perde ogni malitia, e diuenta di lodeuol nutrimento. La Cerua porta otto mesi, e partorisce appresso le strade, per paura delle fiere, & i figli subito nati caminano: ogni anno gettano le corna i Cerui in luoghi inaccessibili, le femine non le pongono mai. Se si castrano auanti che le pongano; non gli nascono più. Il corno del Ceruo abbrusciato fa fuggire tutti gli animali. La sua carne mangiata la mattina, allunga la uita dell'huomo, e la sera, la abbreuia. Le femine quando sono uicine al partorire, mangiano copiosamente l'herba Seseli, perche gli facilita il parto, & le purga.

CAPRIO.

Elettione Che sia giouane, grasso, e molto essercitato, e che la sua carne stia appesa all aria, sin tanto che sia tenera.

Giouamenti Dà vn nutrimento miglior di tutte l'altre carni seluaggie, e particolarmente è contra i dolori colici, la Paralisia e chi ha troppo superfluità.

Nocumenti Nuoce a i magri, & estenuati, perche generando sangue asciutto, patiscono i nerui, massime se l'animale sia vecchio.

Rimedio Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, ouero con grasso in molta quantità, accio, che si faccia piu humida la carne.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'caldo & secco nel secondo grado.

E'cattiuo ne i tempi caldi, per i giouani, & per colerici, & è buono per i paralitici, e flemmatici.

LEPRE. Lieure

Elettione Che sia giouine, presa da cani di caccia, che l habbiano trauagliata molto: sia d'inuerno, e la carne sia fatta tenera al freddo della notte.

Giouamenti Gioua à quelli che sono troppo grassi, e uogliono smagrire, e fa uenir buon color'in uiso; onde si dice comedit Leporem.

Nocumenti Tardi si digerisce, genera saugue melancolico, & induce la uigilia.

Rimedio Cuocendosi piena di lardo, ò di altro grasso, con molte spetie aromatice, che leuano la grossezza.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'calda, & secca nel secondo grado.

Non è buona se non l'inuerno per i giouani, & per i sãguigni. Nuoce a i melanconici, & a quelli che studiano.

HISTORIE NATVRALI.

Tutte le carni d'animali seluaggi sono biasmate, perche generano sangue troppo grosso, eccetto i Caprioli, i quali sono cõmendati più ch'altra carne di caccia, per piu saporiti, e piu lodeuoli, per la sanità: perche col gran muouersi che fanno, il loro sangue si assottiglia, il corpo si fa piu raro, i pori s'apreno, e si dissolueno i tristi humori: è però questi non puzzano di seluaggio come gli altri, e così diuengono ancora piu facili da digerire, & il sangue che generano ha pochissime superfluità, e gioua à molti mali. Si lamentano i Caprioli, appresso Martiale con queste parole. Dente timetur Aper, defendunt cornua Ceruum. Imbelles Damæ quid nisi præda sumus?

La Lepre non è stimata da gli scrittori per carne di buon nutrimẽto, perche ha odore di seluaggio, e genera sangue grosso, e però non è cibo conueniente, se non per quelli che desiderano smagrire: & in questo errano grandemente i cacciatori: che doppo essersi molto riscaldati, & infiammati in prendere questi animali, mangiano poi questa loro carne, ch'è calidissima, doue che dourebbono cercare cibi refrigeranti, per contemperare il souerchio caldo, c'hãno acquistato nell'essercitio della caccia, ch'è uiolentissimo. E'la lepre uelocissima: perche hà i piedi dinanzi, più corti che quei di dietro. Sono le Lepri prese con inganni dalle Volpi. La sua carne mangiata, fa che l'huomo stia bello, & allegro per sette giorni, e con buon colore. La Lepre dalla grandezza delle orecchie, è detta da Greci Lagos.

CONIGLIO. Coniglio

Elettione Che sia giouane, grasso, d'inuerno, e che la sua carne all'aria della notte sia diuentata ben frolla, e tenera.

Giouamenti Dà buon nutrimento, e copioso, & eonsuma l'humidità, e le flemme, che ritroua nello stomaco.

Nocumenti Nuoce alle complessioni melanconiche, & non è cibo conueniente per li decrepiti.

Rimedio Cuocendosi prima un poco bollito, e poi arrostito cõ assai herbe odorifere, con garofani, & altre spetie.

Gradi E' freddo nel principio del primo grado, e secco nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E' molto nociuo ne i tempi caldi, per i decrepiti, & per quelli che sono di melanconica complessione.

SPINOSO. Cinghiale

Elettione Che sia giouane, grasso, in tempi molto freddi, che sia stato per vn gran pezzo trauagliato nella caccia, & ch'all'aria sospeso sia diuentato molto frollo.

Giouamenti Dà gran nutrimento, risueglia l'appetito, fa dormire, & dà forza à quelli che molto s'affaticano: & la sua carne mangiata non lascia scouciare le donne grauide.

Nocumenti E' tardo da digerirsi, genera molta flemma, e molta viscosità, augumẽta l'humor melanconico, & nuoce a quelli, che patiscono le Morici.

Rimedio Cuocendosi quando all'aria è diuentato tenero, & frollo, in pasticcio con molte spetiarie, ouero arrosto con herbe molto odorifere, e canella, & aglio.

Gradi E' freddo nel primo grado, & humido nel secondo

Tempi Etadi Complessioni. Questa carne è cattiua in tutti i tempi, à tutte le etadi, & a tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALL

Il Coniglio è stato chiamato picciol Lepre, per la gran similitudine, che con quella tiene, e dal continuo caminare, ch'egli fa sotto terra; hanno gli huomini imparato di fare le Mine, e però disse Martiale. Gaudet in effossis habitare Cuniculus antris. Demonstrat tacitas hostibus ille vias. E'la sua carne bene tenuta per melanconica, grossa, e di non buon nutrimento, nondimeno quando l'animale è giouane, e ben pasciuto, & ingrassato: si tiene per manco male: essendo che le carni giouani sono più accommodate dell'altre. Ne sono tanti nelle Isole di Maiorica, & Minorica, che alle uolte hāno saccheggiate le biade nelle campagne, donde n'è seguita tal'hor grā careslia.

Lo spinoso, detto da i Latini Histrice, è tutto pieno di lūghe, & grosse spine, molto sottilmente appuntate. Habita sotto terra nelle tane: & molto piu la notte ch'il giorno esce alla pastura, egli sta tutto il uerno ascoso nelle sue cauerne, come fa l'Orso: & tanto tempo stanno à partorire le femine dell'uno, quanto quelle dell'altro. L'Histrice, quando si corruccia, si ritira in se stesso: & gonfiando la pelle à modo d'vno Otre, tira per offendere i circonstanti, le spine dal dorso assai lontane. Onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i cani; ma ancora i cacciatori. Delle spine si seruono le Donne per drizzarsi, e spartire egualmente i capelli del capo, lasciando nel mezo un calle picciolo, & angusto: questa carne è pessima, si dice per prouerbio, Spinosior Hystrice, per gli huomini rustici, duri, et aspri di natura, e di costumi. E Calfurnio disse, uenit & hirsuta spinosior Hystrice barba. La cenere di questa carne, ò per dir meglio, la carne dell'Histrice, cotta, seccata, e fatta in polvere, dandosi à bere alle donne grauide, non lascia sconciare le creature.

DEL CAPONE. Capon

Elettione Che sia giouane, grasso, ben pasciuto, & alleuato alla campagna aperta.

Giouamenti Dà al corpo humano nutrimento migliore di tutti gli altri cibi, fa buon ceruello, e mantiene eguali, tutti gli humori.

Nocumenti Nuoce alle persone otiose il mangiarne molto, per la gran copia di sangue, che genera.

Rimedio Auezzarsi à mãgiarne poco, ouero ad essercitarsi molto più del solito.

Gradi E' temperato in tutte le qualità.

Tempi Etadi Complessioni. E' buono in tutti i tempi, à tutte l'eradi, & à tutte le cõplessioni.

DEL GALLO D'INDIA. Gallo d'India

Elettione Che sia giouane, & ingrassato alla campagna, morto d'inuerno, e fatto frollo all'aria della notte.

Giouamenti Da copioso, & ottimo nutrimento, restaura i deboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & inuita il coito.

Nocumenti Nuoce à chi nõ essercita il corpo, e col tempo fa uenire le podagre, ò altra sorte di catarri.

Rimedio Mangiato in poca quantità, non molto spesso, & ben cotto arrosto con spetie.

Gradi E' caldo, & humido nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E' buono in ogni tempo, conferisce ad ogni età, & complessione, eccetto che à i decrepiti.

HISTORIE NATVRALI.

Si è nominato ſolamente il Capone, per eſſere il piu eccellente nella ſua ſpetie. Nutriſce molto, accreſce il coito, & ſi preferiſce à tutte l'altre carni, perche genera perfetto ſangue. La Gallina genera ſangue perfetto ancor'eſſa, come fanno ſimilmente i Polli, i quali ſi deueno mangiare quando incominciano à cantare, e le femine auanti che facciano l'oua. Il loro ceruello accreſce il ceruello humano, & tutti queſti ſono di preſta digeſtione, confortano l'appetito, e ſono conuenienti à tutte le nature: ma biſogna che ſiano di mediocre graſſezza: il ſuo brodo tempra le compleſſioni, & agguaglia gli humori, e gioua alla uiſta, e fortifica il calore naturale, ma che non ſiano troppo vecchi. Vndici anni auanti la terza guerra di Cartagine, per la legge di Gaio Fannio Conſule fu interdetto, che nelle cene non ſi poneſſe altro volatile, che vna Gallina alleuata alla campagna. Queſto nome di Capone pare che uoglia dire quà pone.

Il Gallo, la Gallina, & i Polli d'India, per eſſer dell'iſteſſa ſpetie, ſono ancora della medeſima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza ſono commendati. Furono queſti vcelli condotti di Numidia, e non d'India, e ſono ſtati gli ultimi ad eſſer poſti nell'vſo delle menſe per cibi di eſquiſito, e delicato guſto da' goloſi: ſi come anco ſono ſtati gli ultimi ad eſſer conoſciuti, e riposti per la terza ſpetie di Galline. Sono detti da Greci Meelagrides: perche fingono i Poeti, che le ſorelle di Meelagro fuſſero conuertite in queſti animali.

PAVONE.

Elettione Che sia giouane assai, & alleuato in luogo di buon'aria, e che sia molto ben frollo.

Giouamenti Nutrisce assai, & è cibo proportionato à quei c'hanno lo stomaco caldo, e che faticano molto.

Nocumenti E'di dura digestione, genera sangue melanconico, e nuoce à chi uiue in continuo otio.

Rimedio Facendosi dopo ch'è morto, stare quindeci giorni appeso per il collo, con vn gran peso à piedi all'aria freddissima.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Caldo nel secondo grado, e secco nel primo.

E'buono ne i tempi freddi per quelli che hanno lo stomaco caldo, & che s'affaticano assai.

PICCIONI.

Elettione Che gia incomincino à caminare, & à buscarsi il mangiare da sete che siano ben grassi.

Giouamenti Sanano i paralitici per frigidità, accrescono il coito, & il calore à i deboli, purgano le reni, e si digeriscono presto.

Nocumenti Nuocono alle complessioni calde, granano la testa, spetialmente le teste loro, & infiammano il sanguc.

Rimedio Cuocendosi stufati nel brodo grasso, con agresta, prune, visciole, ouero con Aceto, e Coriandoli.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Sono caldi, & humidi, nel secondo grado.

Sono buoni ne i tempi freddi, per i vecchi, & per i flemmatici, perche riscaldano assai.

HISTORIE NATVRALI.

Il Pauone è di difficil digestione, e però lũgamente la sua carne si conserua, e S. Agostino riferisce hauer mangiato della carne del Pauone, c' haueua durato vn'anno: è la sua carne piu dura, che quella de gli altri augelli, e però si deuono prendere per mangiare, che siano molto giouani e tenerelli, e che sia d'inuerno, e che siano stati morti all'aria per molti giorni. E'il Pauone di cattiua complessione, e di tristo nutrimento, & accresce mirabilmente la melanconia, & induce tristezza all'animo. Beuasi appresso di quello vino ottimo. Il Pauone all'anno terzo s'ingrauida, e viue venticinque anni. Mangia il suo sterco, perche l'huomo non ne caui utile, tant' è inuidioso. Alessandro Magno pose grãdissima pena à chi ammazzaua vn Pauone. Il primo che ponesse il Pauone nelle tauole per cibo fu Quinto Hortensio Oratore Romano, huomo deditissimo alla gola.

I Piccioni seluaggi sono duri, e di tristo nutrimento. V'iueno 30. anni, l'Inuerno stanno mutoli, e la Primauera cantano. Sono di due spetie, l'vna è detta Vinagine, perche si pasce per il piu di Lambrusca: e l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano al collo vna collana: onde disse Martiale. Inguina Torquati tradant, hebetantq; columbi. Nõ edat hanc autem qui cupit esse salax. Quei domestici, che sono alleuati nelle case, sono ancor'essi alquanto difficili à digerire, e particolarmente generano la schirantia, e fanno uenire la febre, tanto sono caldi: ma conferiscono à i vecchi, & à i flemmatici. Quei che stanno in Colombaia, e nelle Torri sono piu eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, & fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente: Ma à tutti si hanno da leuare le teste, perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le case; sono humidi souerchiamente: nel tempo della peste fatta per contagione, chi usa di mangiar solamente carne di Piccioni, & non altra sorte di carne; viue sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano col lauro, & in vecchiezza perdeno le vnghie. I domestici si bãsciano scambieuolmente auanti il coito.

PAPERO. Anser.

Elettione

Che sia giouane, grasso, alleuato alla campagna, in luoghi aperti.

Giouamenti

Da assai buon nutrimento, e particolarmente ingrassa quei che sono magri, e macilenti.

Nocumenti

Riempie il corpo di souerchia humidità, e tardi si digerisce: la carne de' vecchi, genera la febre.

Rimedio

Soffiandoci il Borace nella gola auanti che si ammazzi, e poi cuocendosi arrostito e pieno d'herbe odorifere, e spetie.

Gradi

E' caldo in primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

Sono buoni ne tempi freddi, per quelli c'hanno lo stomaco molto caldo, & che s'affaticano molto.

ANATRA. Anas.

Elettione

Che sia giouine, grassa, & frolla.

Giouamenti

Da molto nutrimento, ingrassa, fa buon colore, buona voce, & accresce lo sperma, e caccia la ventosità.

Nocumenti

A i frigidi apporta calore, & à i caldi la febre, è di dura digestione, e di grosso nutrimento.

Rimedio

Soffiandoci il Borace nella gola auanti che s'ammazzi, è poi cuocendosi arrostita, e piena d'herbe odorifere, e spetie.

Gradi

E calda & humida nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

Non è buona se non ne i tempi freddi per quei c'hanno lo stomaco di fuoco: & che fanno grandissimi essercitij.

HISTORIE NATVRALI.

Il Papero, quando si cuoce, ricerca molte spetie, e cose odorifere, per leuar uia il tristo odore, che tiene la sua carne. E' di dura digestione, molto caldo, e molto humido: e però genera facilmente la febre, ma quando è giouane; è assai meglio, e manco male: ottimi sono il fegato, e le ale, massime quando sono ingrassati, e chi fa esercitio, puo usar questa carne; ma non chi viue in otio. Gli Hebrei, perche spesso ne mangiano, sono sempre melanconici, di tristo colore, e di pessimi costumi. Il Papero si gode di herbe, e luoghi freddi. Sessio fu il primo che insegnassa la bontà, e l'ottimo sapore del egato del Papero: altri vogliono che fosse Metello, & altri Scipione.

L'Anatra è piu calda di tutti gli augelli domestici: è anco molta humida, tardi si digerisce; ma le sue ali, e'l suo fegato sono molto lodati di buono, e presto nutrimento. Quando l'Anatra è grassa; da fortezza al corpo. Martiale lodò il petto, e la ceruice, dicendo: Tota mihi ponatur Anas, sed pectore tantũ. Et ceruice sapit, cętera redde coquo. Augmenta la carne, & ingrassa notabilmente quando è ben digerita. Il fegato della Anatra, oltre ch' è delicatissimo, è molto sano; cura ancora marauigliosamente i flussi Hepatici. Le Anatre partoriscono appresso le paludi, e subito nate entrano n ell' acqua. Volano ben alto. Si purgano con l'herba Siderite, quando si sentono male.

FAGIANO.

Elettione Che ſia graſſo, preſo in caccia, e d'inuerno.

Giouamenti Conferiſce à gli Hettici, riſtora i conualeſcenti, da ottimo nutrimento, e racconcia lo ſtomaco guaſto.

Nocumenti Non ſi ſcriue del Fagiano altro nocumento, ſe non che fa uenire l'aſma alle genti ruſtiche.

Rimedio Che queſti tali ſe n'aſtengano, e lo laſcino per le perſone nobili, e delicate.

Gradi E' temperato in tutte le qualità.

Tempi Etadi Compleſſioni. Queſto è buono ne i tempi dell'Autunno, & dell'Inuerno, per tutte le etadi, & compleſſioni.

PERDICE.

Elettione Che ſia giouane, e maſchio, quali ſono i Perniconi, e s'è poſſibile, che s'ingraſſi in caſa.

Giouamenti Genera ſottil nutrimento, preſto ſi digeriſce, ingraſſa, diſecca l'humidità dello ſtomaco, gioua molto alli conualeſcenti.

Nocumenti Le Perdici giouani non nuocono ſe non à gente ruſtica, ma le vecchie ſono di duriſſima carne, e di cattiuo ſapore.

Rimedio Non ſi mangino, ſe non quando ſono giouinelle, e le vecchie per lungo tempo ſi faccino uenir frolle all'aria della notte.

Gradi E' calda nel primo grado, e ſecca nel ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Pur che ſiano giouini, ſono buone in ogni tempo, per tutti, ma ricercano il tempo freddo.

HISTORIE NATVRALI.

La carne del Fagiano nel nutrire, e nello smaltirsi presto, è pari à quella della Gallina, ma al gusto è molto più soaue, è di complessione mezana tra il Capone, e la Perdice. I macilenti, & estenuati con questo cibo subito si risanno, perche è più lodato di tutti gli altri uolatili, per la sanità, e per la forza che dà: & è preferito anco alle Galline, delle quali è alquanto più secco per l'aria, per il nutrimento, e per l'essercitio maggiore, che fa. Ha virtù di fortificare la Digestiua, e di render subito le forze à quei che sono fatti deboli. Il Fagiano è stato così nominato da Fase fiume di Colchi. Da volgari è detto Fasano perche fa sano l'huomo. E' infestato da pidocchi, contra quali hà per rimedio il riuolt arsi nella poluere.

La Perdice viue sedeci anni di uita, ma non è buona se nõ quando è assai giouine, perche quando inuecchia si fa dura, e perde il buon sapore: la sua carne è ottima, e lodata più della Gallina, conferisce allo stomaco, & à conualescenti, che vogliono ingrassare. Accresce il coito, e perche declina alla sicità; nuoce à melanconici, & ristringe il corpo: si mangia lessa, & arrostita, ch'in ogni modo è buona, e non lascia far corruttione nello stomaco. Mangiata con l'aceto sana il flusso. La Starna è dell'istessa natura, virtù, e qualità, genera molto, & ottimo sangue, che penetra presto. E' la Perdice consecrata à Giue, & à Latona. In Paflagonia hanno le Perdici dui cuori. Sono tanto lussuriose; che stando incontro a i maschi, s'impregnano del vento che spire da quella banda. Le Perdici si purgano col Lauro.

QVAGLIA. coturnix.

Elettione

Che sia nutrita in paesi doue non sia l'Elleboro, che sia presa da vcello di rapina, e che sia grassa, e ben frolla.

Giouamenti

Gioua solamente à melanconici, che per esser molto humida tempra la loro siccità. Nel resto piace à golosi.

Nocumenti

Si corrompe subito nello stomaco, fa venir la febre, e genera il tremore, e lo spasimo.

Rimedio

Alcuni dicono, che con l'Aceto, e col Coriandro, se gli leua la malignità, & altri la biasimano à fatto.

Gradi

E' calda nel fine del primo grado, & humida nel fine del secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

E' buona ne i tempi freddi, ma nuoce à i vecchi, à i paralitici, & à i flemmatici.

TORTORE. Turtur.

Elettione

Che siano giouani, & auanti che si mangino, s'ingrassino per alcuni giorni in casa, accioche perdano vn poco di siccità.

Giouamenti

Danno ottimo nutrimento, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco, assottigliano l'ingegno, accrescono il coito, e sono di buon sapore.

Nocumenti

Nuocono à i colerici, & à i melanconici, perche la loro carne ha in se molta siccità.

Rimedio

Auanti che si mangino, si deuono tenere in casa per alcuni giorni à cibare di cibi, che siano assai humidi.

Gradi

Sono calde, & secche nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

Sono buone ne i tempi freddi per i vecchi, & per i flematici, ma nuocono à i colerici, & melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Quaglie ſono in opinione di tutti gli ſcrittori, che generino lo ſpaſimo, il tremore, & il male caduco: e però le biaſmano in tutto, e per tutto, dicendo che nuocono alle compleſſioni tẽperate, & alle diſtemperate: che ſono di difficil digeſtione, che diſpongono i corpi alla generatione della febre: & in ſomma dicono, che la carne loro ſia peggiore di tutte l'altre. E queſto dicono che auuiene, perche ella mangia l'Elleboro, & di quello ſi paſce, & anco di ſemi uelenoſi. Onde per fuggir queſto dubbio, ſi potrebbono alleuare nelle caſe, con ſemi buoni, et ſalubri. I Greci chiamano la Quaglia Ortix, onde l'Iſola di Delo principaliſſima nell'Arcipelago, fu detta Ortigia, perche in quella furono ritrouate prima le Quaglie. La loro guida ſi chiama Ortigometra. I Latini la dicono Coturnix.

Dice Galeno, che le Tortore giouini, e graſſe danno buõ nutrimẽto, ma le vecchie ſono di difficil digeſtione, e generano ſangue melanconico, e però non ſi deuono mangiare, quando hanno paſſato l'anno: e ſempre, ſe ben ſon giouini; ſi pongano dui giorni morte all'aria della notte, accioche ſiano più tenere. Eſſendo che ſono di carne più ſecca, che tutti gli altri vccelli, e coſi preparate fanno vn'ottimo ſangue, e ſono di ueloce digeſtione, & accreſcono il ſangue à quei che n'hanno biſogno: e fanno boniſſimo ingegno, ſecondo Auerroe nel 5. del Colliget. La Tortora ſi naſconde la Primauera, & perde le penne. Quando beue; non rimanda il capo in dietro: Viue otto anni, e ſi purga con la herba chiamata Parietaria.

TORDI.

Elettione Che sia il tempo freddo, e che siano grassi, e pasciuti di grani di Ginebro, & di Mortella.

Giouamenti Danno buon nutrimento, presto si digeriscono, fanno buon sangue, e sono molto utili à i conualescenti.

Nocumenti Nuocono à quei che sono soliti patire di Hemicranea, e di frenesia.

Rimedio Cuocendosi nel brodo di buona carne, stuffati col Petrosello, & altre herbe aperitiue.

Gradi Sono caldi, & secchi nel fine del primo grado infino al principio del secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni ne i tempi molto freddi, per ogni età, e complessione, eccetto che per i vecchi.

BECCAFICHI.

Elettione Che siano molto grassi, nel tempo che i fichi, e l'vue sono ben mature, e che siano molti in numero.

Giouamenti Danno ottimo nutrimento, risuegliano l'appetito, massime à conualescenti, e sono cordiali.

Nocumenti Nuocono à gl'infermi, è massime à quei che hanno la febre, e fanno venire tisichi i Villani.

Rimedio Non si diano à questi tali, ma si seruino per i buon cõpagni: & sopra tutto, che siano assai.

Gradi Sono caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono ottimi nel tempo, che le vue sono mature, per ogni età, e complessione: ma nuocon'a gli infermi.

HISTORIE NATVRALI.

I Tordi ſi deuono elegger graſſi, e che ſiano ſtati preſi col laccio, ouero con le reti, della qual natura, qualità, e virtù, ſono ancora i Merli, e però tutti ſi comprendono in uno iſteſſo capitolo: e perche la loro carne declina alquanto alla ſiccità, come anco fanno tutte le carni de' uolatili, però ſi ci deſidera la graſſezza, accioche quella humidità uenga à temperare la ſiccità naturale. Et anco perche aiuta la digeſtione. Sono i Tordi molto gioueuoli à i macilenti, priui di ſangue, & in ſomma à quei che cercano riſtoro. Il Tordo fa col fango il nido delle cime de gli arbori: egli è ben loquace; ma gli è particolarmente aſcritta la ſordità, onde ſi dice per prouerbio, Surdior Turdo. Aggripina moglie di Claudio Ceſare n'hebbe vno, che imitaua le parole humane ſecondo Plinio. I Tordi piacquero molto à Martiale, & ad Horatio.

I Beccafichi ſono nelle tauole de' Signori molto ſtimati, e con gran ragione, poi che ſono al guſto tanto delicati, al digerir coſi ueloci, & al nutrire molto oportuni. Non grauano lo ſtomaco, ſe ben ſi mangiaſſero à centinaia, anzi gli danno conforto, riſtoro, e forza. Similmente ſi vede per eſperienza, che quando ſi mangiano aſſai Beccafichi; tutto quel giorno ſi ſtà allegro: per il che conchiudo, che generino ſpiriti uitali, e che ſiano molto cordiali. E finalmente generano vn'eſquiſito e molto lodato ſangue. I Beccafichi, nel tempo dell'Autunno, ſi chiamano Ficedule, perche mangiano i fichi: & negli altri tempi ſono detti Melamcoriphi, perche hanno negra la cima del capo. Sumq. Melamcoriphus quòd mihi fuſcus Apex.

CAPO. cabeza.

Elettione Che sia di animale temperato in complessione, e di età mediocre: perche quando nasce, è troppo humido, e quando è vecchio, è troppo secco.

Giouamenti Da grandissimo nutrimento al corpo, prouoca l'orina, muoue il corpo, & accresce il coito.

Nocumenti Ingrossa gli humori sottili, genera i grossi, graua lo stomaco, perche tardi si digerisce, & difficilmente passa.

Rimedio Mangiando seco sapori fatti con senapa, come la mostarda forte, ouero con altre cose molto aromatiche.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E' caldo nel primo grado, & humido nel secondo. E' buono ne i tempi freddi, per i giouani, è per i coleritici: ma non è buono per i vecchi, e per flemmatici.

OVA. Huebos

Elettione Siano di Galline giouani, grasse, e che siano calcate da i Galli, e nate di fresco: perche il lor calore è più forte, il che si conosce dall'odore, e dal sapore.

Giouamenti Nutriscono presto, & molto, accrescono il coito, e lo stimulano, giouano à tisici, allargano il petto, stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la uoce.

Nocumenti Tardano la digestione, s'appresso subito si mangiano gli altri cibi, e fanno uenire le lentigini nella faccia.

Rimedio Che si mangi solamente il rosso, & tra l'oua, e gli altri cibi si ponga qualche interuallo di tempo.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Sono calde & humide, ma temperatamente. Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni compassione.

HISTORIE NATVRALI.

Il Capo per eſſer compoſto di parti diuerſe, è di groſſo nutrimento, perche il ceruello è tutto viſcoſo, e tardi ſi digeriſce, & ogni ceruello nuoce allo ſtomaco, & induce nauſea, e però quando vuoi mouere il uomito, da nel fine del paſto vn poco di ceruello condito graſſamente, che ſubito ſeguirà. e però la eſperienza ha inſegnato che ſi mangi in principio. Il miglior ceruello è quello de gli animali ſecchi, e non humidi: e però è miglior quello de gli augelli, e maſſime delle montagne. Gli occhi ſono parimente di natura acquea, compoſti de ſette tuniche, tre humori, e ſei muſcoli: per la graſſezza hanno in ſe viſcoſità aßai. La cotica, l'orecchie, il naſo, & i labri ſono cartilaginoſi, onde generano ſangue freddo, uiſcoſo, e fanno l'opilatione. Mangiandoſi con Moſtarda, ò altro ſapor forte diuentano migliori: ci è anco la lingua co' ſuoi muſcoli, e le Glandule, dette Animelle, fatte per la generatione dello ſputo, queſta è facile à digerirſi, e ſoaue al guſto. Le Glandule ſono ancora nelle mammelle, e quando ſono piene di latte, ſono molto delicate.

Non ſolo ſi lodano l'Oua delle Galline; ma anco quelle delle Perdici, e de' Fagiani. L'Ouo è vn'animale in potenza, prodotto dalla ſuperfluità di chi lo genera. La cui compleſſione è temperata, ancor ch'il bianco habbia del freddo, e'l roßo del caldo, e tutti dui dell'humido. Nutriſcono preſto per la ſottilità della ſua ſoſtanza, e per il temperamento del ſuo liquore. Nutriſcono molto, perche tutta la loro ſoſtanza mutata s'aſſomiglia in tutto à i membri, per la conformità c'hanno con la natura humana. Il Bianco è freddo, e di dura digeſtione, e però ſi deue buttar uia: ſe ſi cuocono ſenza ſcorza, ſuffocate nel l'Acqua; ſono facili à digerire; come anco con la ſcorza meze cotte per ſorbire, dette Tremule, ma ſe ſaranno aßai cotte, dette ſorbili; non nutriſcono coſi bene, ne coſi preſto. Le dure generano la pietra nelle reni, e le fritte, e le arroſtite cauſano molti mali. L'Oua non freſche ſono peſſime.

FEGATO.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

Che sia di Oche ingrassate col latte; ouero di Gallina grassa, ò di Porco impastato con fichi secchi, auanti che si ammazzi, ma che sia maschio, giouane.

E' delicatissimo al gusto, da vn ottimo nutrimento al corpo, e particolarmente sana quei, che nel farsi notte gli macu la vista.

Fatica lo stomaco, e l'aggraua, ritardando la digestione, massime se l'animale non è stato impastato come s'è detto, ouero è di molti anni.

Se si cuoce bene, sin che sia consumato il sangue, che tiene, e in sua compagnia sia ò Saluia, ò Lauro, e poi sopra si ponga succo di cose Acetose.

E' caldo, & humido nel secondo.

E' buono in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione: purche habbia le conditioni, che si sono dette di sopra.

TRIPPA.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

Che sia di animale grasso, morto nella sua piu bella età, ben pascolato, & essa sia molto ben purificata, netta, e grassa.

A quelli che sentono grande ardore nello stomaco, e nel ventre, perche genera humori frigidi.

A quei che patiscono le Varici, la Lepra, & altri mali melanconici.

Cuocendosi molto bene, e per lungo tempo à lesso, cõ Menta, & spetie assai, accioche perda la sua durezza.

E' fredda, & secca nel secondo grado.

Questa non è buona se non ne i tempi freddi, per i giouani, & per quei che sono di calda complessione, e che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

Il Fegato di tutti gli animali quadrupedi vecchi è pessimo cibo, perche tardi si digerisce, difficilmente passa, e genera humor grosso. Per la soauità del gusto, & anco per l'altre cose, loda Galeno il fegato de gli animali, che sono stati impastati con farina, latte, e fichi secchi, e di questi prime sono le Galline, ò Caponi: seconde sono l'Oche: terzi sono i Porci: ma io ci pongo nel terzo luogo il Capretto con sua licenza. Con l'impastura diuentano le viscere di questi animali tanto migliori di se stessi, quanto che sono gli animali più delicati, e più soaui de gli altri. I Fegati de' Pesci grandi, e nobili sono delicatissimi al gusto, di presta digestione, e di ottimo nutrimento, & anco i golosi li bramano come boccone molto ghiotto.

La Trippa è ueramente cibo da persone che faticano, e trauagliano assai il corpo, perche è più dura della carne del suo animale. Ma se gli auuiene che ben bene si cuoca, & che nello stomaco si digerisca; da gran nutrimento: ben che sia più freddo del sangue, l'humore ch'essa genera, & anco più crudo. La Trippa della Vitella si digerisce, e si cuoce più presto, e meglio di quella di Vaccina, e così anco quella de' Capretti si sente al gusto tenerissima: onde diremo il primo luogo esser di Capretti, il secondo di Vitella, il terzo della Vacca, quantunque ella sia dell'altre più grassa, e più saporita. Appresso Romani era mandato in essilio colui, che ammazzaua il Bue, ò la Vacca per mangiarsi la Trippa, che da Latini è detta Omasum.

TESTICOLI.

Elettione Che siano di Galli ingrassati, e non di quadrupedi vecchi, ouero che siano di Agnelli, ò di Porci giouani, e grasi.

Giouamenti Danno al corpo vn'ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, e accrescono il coito.

Nocumenti Sono di tarda digestione, massime quei de gli animali vecchi, e grauano alquanto lo stomaco.

Rimedio Cuocendosi prima con Pulegio montano, e sale, e poi facendosi fritti nel butiro fresco, ò stuffati con sughi acetosi.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Sono caldi, & humidi nel secondo grado.

Questi sono buoni ne' tempi freddi, ad ogni età, & cõplessione, eccetto che à i decrepiti, & a i flemmatici.

PIEDI.

Elettione Che siano di Capretti, e di Agnelli, ò di Vitella, ouero di altri animali giouani, che siano di molta fatica.

Giouamenti Giouano à i colerici, e à chi ha il sangue sottile, fanno dormire, e nutriscono copiosamẽte, e saldano le uene rotte sul petto, e giouano à i tisici.

Nocumenti Nuocono à quei che patiscono i dolori colici, la Sciatica, & altri mali nelle giunture, perche generano humori vischiosi.

Rimedio Cuocendosi bene à lesso, sin che siano disfatti, & poi apparecchiandosi con aceto, e Zafferano, se gli leua ogni malignità.

Gradi Sono temperati nel caldo, ma humidi nel principio del primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni d'ogni tempo, per i giouani, & per i coleri ci: Ma fanno danno a i vecchi, a flemmatici, & a i podagrosi.

HISTORIE NATVRALI.

La sostanza de' testicoli è simile à quella delle mammelle, ma è alquanto più calda, per rispetto dello sperma, che essi generano. Quei di Galli impastati sono soaui al gusto, e di ottimo nutrimento. Anzi Auerroe disse, che Tantum nutriunt, quãtum ponderant. I Porci si castrano, perche la sua carne diuẽti più saporita, & manco humida. Ma i Tauri acciochè siano atti all'agricoltura: atteso che non si possono domare da gli huomini così facilmente. I Testicoli del Porco sono migliori di quei de gli altri quadrupedi, e se bene sono vn poco tardi à digerirsi; nondimeno danno poi vn'ottimo nutrimento.

Sono migliori i Piedi dauanti, perche con la fatica si fanno più digestibili. Generano i Piedi humori viscbiosi, & grossi, et il loro sangue è più freddo di quello che genera la carne. Quando sono ben cotti; si digeriscono assai presto, e sono di conueniente nutrimento, e se bene sono parti estreme priue di carne; nondimeno per il continuo moto, e gran fatica che fanno, perdeno la durezza, e la viscosità, c'hanno i nerui, e gli altri membri che non durano fatica. Si prendano adunque i piedi de gli animali sudetti, & si cuocano assai, fino che siano disfatti, & poi vi si metta Aceto, e Zafferano, che perderanno la viscosità, e si mettano in principio della mensa, che faràno appetito.

CARPIONE. pesce.

Elettione Sempre che si puo hauere, prendasi di qual si uoglia tẽpo, forma, e misura, che sempre è perfettissimo.

Giouamenti Da ottimo nutrimento, è di esquisitissimo, e delicatissimo sapore. Tal che di commun consenso egli è il più nobile di tutti i pesci.

Nocumenti Non apporta nessuna sorte di danno, ò nocumento, se non che la carne sua presto si corrompe, e però si deue cuocer subito.

Rimedio Sia accarpionato, leuate le scaglie, e le budella, si fa star nel sale per sei hore, poi si frige nel'oglio, e si bagna d'aceto, doue siano bollite spetie, e zafferano.

Gradi E'caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E'buono in ogni tempo, ad ogni età, & a qual si uoglia complessione.

TRVTTA.

Elettione Che sia grossa del mese di Maggio, e che sia presa in rapidissime acque, oue siano sassi, & precipitij grandi, e non in laghi.

Giouamenti Nutrisce ottimamente, si digerisce presto, e genera vno humor frigido che rinfresca il fegato, e'l sangue, e però è buona nelle febri ardenti.

Nocumenti Subito si corrompe, e però subito presa si ha da mãgiare, nuoce à vecchi, & a chi ha stomaco debole.

Rimedio Se si cuoce nell'acqua, e nell'aceto in portioni eguali, e si mangia con sapori acetosi, ouero si accarpioni, come si è detto.

Gradi E'frigida nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi Etadi Complessioni. E'buona nei tempi caldi, per ogni età, eccetto che per i decrepiti, & per ogni complessione, eccetto che per i flẽmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Carpione non è ſtato conoſciuto ne da Greci, ne da Latini, ha la ſchiena tutta macchiata di color negro, foſco, e d'oro. Naſce ſolamente nel lago Benaco, detto volgarmente di Garda, ancora ch'alcuni ſe ne trouino nel lago della poſta, donde naſce il Fibreno, ma ſono piccoli, che non arriuano alla libra, ma quei di Garda ſono di ſei, e di otto libre. Partoriſce nel principio dell'eſtate, e perche nelle budella non ſi troua altro eſcremento, che arena d'oro; ſi crede da molti, ch'egli d'oro ſi paſca: maſſime perche viue nel fondo del lago. In ogni modo che ſi cuoca, è di delicatiſſimo ſapore, e ſi conſerua con frondi di Lauro, Mirto, e Cedro.

La Trutta non fu conoſciuta da Greci, e tra Latini Columella la chiama Piſcis uarius Santo Ambroſio la chiama Tructa. Eliano Trocta. Auſonio diſſe. Purpureiſque ſalar ſtellatus tergora guttis. Ella è tutta macchiata di roſſo, ò di colore ſimile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del negro. Quelle che naſcono ne i laghi ſono molto maggiori di quelle di fiumi. S'empre nuota contra acqua, e ſaglie altiſſimi ſaſſi. Quando è morta ſubito perde il ſapore, e la bontà, onde ſubito conuiene mangiarſi. Dicono i goloſi, che ſi deue cuocere nel brodo di vn graſſiſſimo Capone. Quelle de' laghi nuocono à gli infermi, ma non quelle di fiumi, che come ſaſſatili, e digeſtibili ſi concedono nelle febri ardenti. Accreſcono lo ſperma.

STVRIONE.

Elettione Che ſia preſo ne i fiumi, perche quiui ſi fa piu graſſo, e più ſaporito, che nel mare. Che ſia di eſtade, e ſi mangi la pancia principalmente.

Giouamenti Si ſtima nelle tauole per cibo lautiſſimo, e pretioſiſſimo, e che tenga il primo loco. Nutriſce aſſai, accreſce il coito, e rinfreſca il ſangue.

Nocumenti Nuoce à gli Infermi, & à i conualeſcenti, perche ha la carne graſſa, & genera humor viſchioſo, che tardi ſi digeriſce.

Rimedio Cotto à leſſo nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con ſapor bianco, che ſia acetoſo, con vn poco di cannella dẽtro.

Gradi E'caldo nel principio del primo grado, e humido nel ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. E'buono ne i tempi caldi per ogn'vno, eccetto che per i cattarroſi, e p quei che patiſcono dolori nelle giunture.

OMBRINA.

Elettione Si deue mangiare ſpetialmente ne i giorni caniculari, ch'è all'hora piu graſſa, e più ſaporita, e tra tutte le parti ſi loda più il uentre.

Giouamenti Dopo lo Sturione, è il più nobile e'l più ſaporito peſce che ſi mangi. Da buon nutrimento, preſto ſi digeriſce, rinfreſca il ſangue, e creſce lo ſperma.

Nocumenti Nuoce allo ſtomaco freddo, & tardi ſi digeriſce, quando non è ben cotta, e genera oſtruttioni.

Rimedio Cuocendoſi à leſſo nell'acqua, & aceto, e poi mangiãdoſi col ſapor bianco, ouero arroſto piena di garofani bagnandoſi con molto oglio, & agreſta.

Gradi E'calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi Etadi Compleſſioni. E'buona ne i tẽpi molto caldi, per i giouani, e per i colerici: ma nuoce a i vecchi, à i flemmatici, & alle perſone otioſe.

HISTORIE NATVRALI.

Lo Sturione, quando è piccolo ſi chiama Porcelletta, e quã do è grande ſi chiama Sturione, ma però non ſono ſpetie differenti. Si troua in Mare, & in fiumi, perche dal Mare va all'acqua dolce. Partoriſce l'eſtate, coſi in Mare come ne' fiumi. Non ſi paſce di peſci, ma di eſcrementi, e di graſſezza e di coſe minute, che troua: ſi piglia tutto l'anno non con hami à quali non ſi accoſta, ma con reti. Auanza di ſapore tutti i peſci di Mare, e di fiumi. Delle ſue oua ſalate ſi fa il Cauiaro, che ſi porta in mercantie, e ſi mangia cotto, e crudo, ſe ne fa aſſai nel mercato di Tana appreſſo il fiume Tanai, & è ottimo per ſuegliar l'appetito, e per far bere con guſto, e della polpa ſe ne fanno gli ſchenali che ſono ſalati, e ſecchi al fumo.

Queſto peſce fu detto da Greci Sciena, che vuol dir Ombra, perche col ſuo veloce nuoto fuggendo, più toſto appare ombra che peſce. Quando è picciola pare tutta d'argento, ma quã do diuien grande tiene il corpo ſotto che pare d'argento lucido, & di ſopra oſcuro, & opaco. ſe ne ſono uedute di 60. libre. Naſce, e uiue nel mare appreſſo i ſcogli herboſi, e uicino à i gorghi dell'acque, e non entra nell'acque dolci: Mangia altri peſci, e ſempre camina ſola, e non in compagnia d'altri, ancora che ſiano della ſua ſpetie. Quando ha paura; naſconde ſolo il capo, e gli occhi.

TRIGLIA. Salmonete

Elettione Si deue elegger più presto picciola che grande, che si digerisce meglio, e non sia presa in luoghi fangosi, ne in mari morti, ma in luoghi sassosi.

Giouamenti E' delicata al gusto, posta sopra i morsi de' velenosi animali li sana, e mangiata leua le malie fatte con mestrui di donne.

Nocumenti La Triglia affocata nel vino, che sia beuuto, fa l'huomo impotente, e la donna sterile. E' di dura carne, e tardi si digerisce.

Rimedio Se si cuoce sopra la craticola bagnandosi con oglio, e succo di Aranci. ouero fritta si condisce con aceto, spetie, e zafferano, e cosi si conserua per molti giorni.

Gradi E' calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E' buona ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quelli c'hanno lo stomaco gagliardo, e per le persone che s'essercitano assai.

LAMPREDA. Lampreo

Elettione Che sia presa ne i fiumi al mese di Marzo, o di Aprile, ch'all'hora è più grassa, e la spinal midolla è più tenera.

Giouamenti E' delicatissima al gusto, e pretiosissima nelle tauole: da ottimo nutrimento, & moltiplica lo sperma.

Nocumenti Si digerisce vn poco tardi, massime se non si cuoce bene, e si crede che nuoca a i podagrosi, & à chi patisce ne i nerui.

Rimedio Se si affoga dentro la maluasia, e se gli serra la bocca cõ noce moscata, e i buchi, co i garofani, e si cuoca in vn tegame con nocciole, pane, oglio, e spetie, e Maluasia.

Gradi E' calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E' buona d'ogni tempo, per ogni età, e complessione: eccetto che per i decrepiti, per i podagrosi, & per quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

La Triglia è detta da Latini Mullus, e da Venetiani Barlbone, ſi paſce di Alga, d'Oſtreghe, e di peſci minuti, e particolarmente di lepri marini, e però è conſecrata à Diana: rare volte paſſa il peſo di due libre. Appreſſo i Romani antichi erano in grandiſſima ſtima le Triglie, e le pagauano molto care, per hauerne il fegato. E peſce marino, ma non naſce ne i mari de Settentrione, ſi troua anco ne' ſtagni di mare, ma quella è di cattiuo nutrimento. Si mantiene anco ne i Viuari viua come gli altri peſci. Partoriſce tre uolte l'anno, e però è attribuita alla triforme Dea. Dice Oppiano. Accipiunt Triglæ terno cognomina partu. Dicono i Cuochi, che la Triglia non ſi apre, ma perche reſti intiera: baſta che gli diano vn baſcio alla bocca. La Triglia ha due barbe nel labro di ſotto, e però è detta Barbone. Affogata nel vino che ſi beue; ſa venire in odio il vino.

La Lampreda ha hauuto queſto nome: perche ſempre ſta leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi, perche nel principio della Primauera entra nell'acque dolci, & al principio dell'eſtade ritorna al Mare, e nel fine della Primauera partoriſce doue ſi troua. Nell'eſtade la ſua ſpinal midolla, ch'è tutta ſenza ſpine, diuenta duriſſima, e però in quel tempo non ſi deue mangiare. La ſua carne è di ottimo nutrimento, e nelle tauole è molto deſiderata. Da Latini è chiamata Muſtella; e da Greci Galexia. Quelle che ſono groſſe, e macchiate ſi pigliano in alto mare, lontano dal lito, e molto di rado ſi pigliano ne' i fiumi, i Tedeſchi le chiamano Noue occhi

DENTALE.

Elettione Che sia grasso, & preso nella costa di Amalfi, ouero in Schiauonia, & acconciato in gelatina.

Giouamenti Da copioso nutrimento ma s'è molto grasso; non nutrisce tanto, e si digerisce meglio. Stringe il corpo.

Nocumenti E' di tarda, e difficil digestione, & aggraua lo stomaco, massime che sia debole.

Rimedio Cuocendosi nell'acqua, con molto oglio, e sale: ouero arrosto bagnandolo spesso d'oglio, e di Agresta, ouero facendosene la gelatina.

Gradi E' caldo nel primo grado e secco nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E' cibo delicatissimo per l'inuerno, per i giouani, e per i colerici, ma non per i vecchi, ne per i flemmatici.

ORATA.

Elettione Che sia presa d'inuerno, in alto mare, e non in altro tẽpo, ne in mare morto: si lodano quelle che sono prese ne i Mari di Leuante.

Giouamenti Da copioso, & buono nutrimento, à chi la digerisce bene, e sana i ueleni naturali, & accresce il coito.

Nocumenti E' difficile da digerirsi, perche ha la carne molto dura, per chi ha lo stomaco debole.

Rimedio Cuocendosi in acqua, & oglio, con zafferano, specie, vua passa, & herbe odorifere, ouero su la craticola, ò amarinata.

Gradi Nel caldo è temperata, ma è secca nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E' buona l'inuerno, perche è piu saporita, conferisce à i giouani, & à quei che sono di calda complessione, di gagliardo stomaco, e e di grand'essercitio.

HISTORIE NATVRALI.

Sono i Dentali chiamati dà Greci Sinodi, e da Latini Dentices: quando sono piccioli; nuotano, e viueno separati, e soli tarij dalla sua Specie: ma quando sono in età confirmata; stanno sempre in compagnia; è cosi ingannano i pescatori, che col cibo cercano prendergli, essi stando insieme, e ridotti in giro si danno il segno l'vno all'altro, e si ammoniscono, che nessuno vada à pigliar quel cibo: ma quei che vanno soli; facilmente si prēdono, ilche è in prouerbio appresso i pescatori. Gli Schiauoni li tagliano in pezzi, e li cuocono con l'Aceto, Sale, e molto Zafferano, & in gelatiua li portano tutto l'anno à vendere per Italia.

L'Orata acquistò questo nome, perche ha le ciglia di color d'oro, e da Greci fu detta Chrysophrys, ma i fianchi sono di colore d'argento. E' pesce di Mare, ma viue appresso à i liti. Partorisce l'estate, vicino alle bocche de' fiumi: e sta mentre dura il feruore dell'estate, nascosta nel fondo delle acque per 60. giorni, come impatiente del caldo: è stimata molto nelle tauole, è tenuta per pesce nobilissimo, e uiue solo di carne d'altri pesci. Alcuni dicono che si troua ne i laghi, ma appresso gli scrittori non se ne fa mentione. Sergio Orata fu il primo che conseruaße l'Orate ne i viuarij. Onde prese questo nome. Sono questi pesci piu timidi de gli altri, perche si nascondono sotto le radici de gli arbori, che sono ne i liti, e col batter le frondi si spauentano, & si pigliano facilmente.

CALAMARO.

Elettione Che sia piccolino; & non grande perche è piu tenero, è piu presto si digerisce, e che non sia preso in mari morti.

Giouamenti E delicatissimo al gusto, è molto stimato nelle tauole, accresce l'appetito; e da all'huomo molto, & buon nutrimento.

Nocumenti Quando è grande, è di difficil concottione, e particolarmente nuoce à i paralitici.

Rimedio Si cuopre con la farina, e si frigge, e poi s'asperge con succo d'Aranci. Meglio si cuoce in acqua, e vino alpari, oglio, pepe & herbe odorifere, col suo succo.

Gradi E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Quando è, piccolino, è buono d'ogni tempo, e per ogni persona, ma quando è grande; ricerca vno stomaco gagliardo, perche è di dura digestione.

SPIGOLA. robalo.

Elettione Che sia candidissima, e molissima e si chiama Lanati, e che sia presa nel Teuere, tra li dui ponti; d'inuerno; e spetialmente del mese di Gennaro.

Giouamenti E di sapore delicatissimo, e molto grata nelle tauole, e rinfresca assai, generando humor freddo, e sottile di sostanza.

Nocumenti Nuoce quando è grauida, perche genera molti escrementi, & in ogni tempo, per esser assai humida, nuoce à i catarrosi.

Rimedio Cuocendosi sopra la craticola, à fuoco lento, bagnandosi con oglio, aceto, e sale; ouero in acqua, e aceto, è poi mangiandosi con sapor bianco Acetoso.

Gradi E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Il tempo della sua perfettione è il mese di Gennaro, onde si dice per prouerbio. Gennaro spigolaro, & all'hora conferisce ad ogn'età, e complessione.

HISTORIE NATVRALI.

Il Calamaro si troua in tutti i Mari, e si chiama da Greci Theutis, e da Latini Loligo: è senza sangue, come anco sono tutti i pesci molli, i quali tutti hanno il capo tra il ventre e li piedi. Ha otto piedi, & è senza viscere, come gli altri molli. Ha vn'humor negro simile all'inchiostro, dentro vna vescica, il quale quando ha paura, esse fuori, come auuiene à gli huomini timidi, che se le moue il corpo, e questo humore, è detto da Greci Tolon, e la vescica Micona: così intorbida l'acqua, e fugge i pescatori: la femina ha due budella, che seruano per mamelle, e fa l'oua, il che non ha, ne fa il maschio. Non si troua in acqua dolce. Non camina, ma solo nuota come la Sepia ouero vola sopra l'acque come le Rondini. Mangia i Cefali, & i Pesci molto grandi.

La Spigola si chiama da Greci Labrax, & Licos, in Toscana Ragno, in Venetia Varolo; in Genoua Louazzo, in Napoli Spinola, ha la lingua d'osso, vna pietra nella testa, & il cuore triangolare: nasce nel mare, ma entra ne' fiumi, e nuota quasi sopra l'acque: partorisce due volte l'anno, ma l'vltimo parto è di poca vita. Mangia carne d'altri pesci, è rapace, vorace, e crudele, rode la coda del Cefalo, col quale ha scambieuole inimicitia, eccetto che'l Giugno, il Luglio, e l'Agogo, nel qual tempo viueno insieme con grandissima concordia. Quando è circondata dalle reti; con la coda, ara e caua l'arena, e così abassandosi fugge larete. Quando è ferita dall'hamo; fa la ferita maggiore, e caua l'hamo, e finalmente è ammazzata da Gambarelli, che molti n'ingiottisce & essi col corno acuto, che hanno in fronte la ferisconо, Da Latini è detta Lupus.

CEFALO. Alburn.

Elettione Che sia preso in mare, non fangoso, ma arenoso, e sassoso: e che'l lito guardi à Settentrione, che non sia grauido, ne grasso, perche questi sono senza sapore.

Giouamenti E' delicato al gusto, & il brodo doue egli è cotto, muoue il corpo, da buon nutrimento, e il suo fiele sana i dolori de gli orecchi.

Nocumenti Nuoce allo stomaco, quando è di acqua fangosa, non si digerisce, e genera tristi humori, e molti escrementi.

Rimedio I grossi si cuocono a lesso, ouero si fanno arrosto; i piccioli si friggono. Co i primi si cuoce l'origano, e con quelli ultimi si pone il succo di Aranci.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E' frigido nel primo grado, & humido nel secondo.

Questo è cibo per l'Autunno, e per l'inuerno: ma ricerca giouentù, complessione calda, stomaco gagliardo, e grãde essercitio.

LACCIA. Alosa pec.

Elettione Che sia presa in acque dolci, e non in Mare, perche in fiume si fa grassa, tenera, e saporita, & sia d'Aprile, ò di Maggio. e sia piena d'oua.

Giouamenti E' delicata al gusto, e dà assai nutrimẽto al corpo, e prouoca il sonno. Ha in capo una pietra che gioua alla Quartana.

Nocumenti Nuoce quando è presa in Mare, perche ha la carne dura, e nuoce ancora a chi ha lo stomaco debole, perche genera flemma.

Rimedio Se si cuoce nell'acqua con aceto, e sale e si mangia con sapore acetoso, ouero si fa arrosto bagnata cõ aceto, e oglio col finocchio, ò Saluia, ò rosmarino.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Ogni uolta che questo pesce sia preso in fiumi, e che sia nel tempo della primauera, conferisce ad ogni età, & cõplessione, in mediocre quantità.

HISTORIE NATVRALI.

I Cefali tutti ſi chiamano digiuni, non perche non prendano nutrimento, ma perche non mangiano per cibo coſa che ſia animata: onde non ſi mangiano l'vn l'altro, ma ne tan poco neſſuna ſorte di carne; onde non con la carne, ma col pane ſi prendono. ſi paſcono d'Alga, e d'arena, e non uanno all'hamo, c'habbia carne. S'ingrauidano di Decembre, portano 30. giorni, e partoriſcono vna uolta l'anno, alle bocche di fiumi. Delle ſue oua ſalate ſi fanno le Bottargbe, dette da Greci Oatarica: l'oua, & i parti piccoli non ſono toccati da altri peſci, ma quando ſono creſciuti, ſono inſidiati da tutti. Si trouano in tutte l'acque, e le gran pioggie li fanno diuentar ciechi. La Luſſuria li fa pigliar facilmente, e quando hanno paura; naſcondono il capo, credendoſi eſſer tutti naſcoſti, e ſicuri.

La Laccia fu detta da Greci Thriſſa, da Venetiani Chieppa, da Napolitani Aloſa, & da Auſonio Aloſo: ſe non foſſe la moltitudine delle ſpine; non cederebbe ad altro peſce, tanto è ella ſaporita: maſſime quelle che ſi pigliano nel Teuere: dopo queſte ſono quelle dell'Arno, & vltime ſono quelle del Vulturno. Quelle di Mare ſono aride, ſecche, e dure, ma come entrano ne' fiumi; ſubito diuengono graſſiſſime: & al principio di Giugno tornano nel Mare à partorire. Ne' fiumi nõ ſi trouano, ſe non piene d'oua, ò di ſeme, che ſi dice latte. I Latini la chiamano Clupea; le migliori ſono quelle d'Oua.

TONNO.

Elettione Che sia giouane, che sia del mese di Settembre, e si deue prendere piu tosto la carne magra, che la grassa.

Giouamenti La sua carne sana i morsi de' cani rabiosi. Il suo ventre, ch'è grassissimo, come quello del Porco, è molto desiderato nelle tauole.

Nocumenti Genera molto escremento, tardi si digerisce, accresce la flemma, e graua lo stomaco.

Rimedio Quando è conseruato con sale si fa migliore, e fresco si cuoce su la craticola con Aceto, Coriandro, sale e molte specie.

Gradi E' freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Non si deue mangiare, se non l'Autunno, e l'Inuerno da i giouani, e da i colerici, e da quei, c'hanno buono stomaco, è che fanno molto essercitio.

TENGA.

Elettione Che sia femina, e non maschio, e presa in fiume, ouero in lago non fangoso, e che non sia tempo d'estade, ma di Autunno, ò d'Inuerno.

Giouamenti Sono al corpo di poco, ò nessuno giouamento, ma tagliate per la lunghezza della schena, & applicate alle piãte di piedi leuano l'ardor delle febri.

Nocumenti Si digeriscono tardi, grauano lo stomaco, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni caniculari.

Rimedio Cuocendosi con aglio, e herbe odorate, e spetie, al forno: ò con oglio cipolla, e vua passa, ò rouersciata, e empita con Menta, aglio, Petroselo, & Aceto.

Gradi E' fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E' cibo da vsarli in tempi freddi, da i giouani, da i colerici, & da quei che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

Il Tõno è detto da Greci Thynnos, e da Latini Thynnus: ne i giorni caniculari è moleſtato dà vn uermicciuolo, come Taſano, e però in quel tempo ſi ha da fuggire: vſa il coito nel meſe di Febraro, e partoriſce nel ſolſtitio dell'eſtate, ſolamẽte in Ponto, e non altroue: & in pochi giorni creſce, perche tutti i peſci preſto creſcono, e maſſimamente in Ponto. Quando naſce; ſi chiama Cordilla, poi Limoſa, poi Pelamide, e come ha finito l'anno; Tonno. E' crudele, perche mangia i propri figliuoli, vede piu con l'occhio deſtro che col ſiniſtro, mangia ſolamente carne, e ghiande. Tanto creſce che crepa, e non uiue ſe non dui anni al più: della ſua carne ſalata ſi fa la Tonnina, e'l Taramello, e l'oua ſi ſalano, e ſe ne fanno Bottarghe. Non ha ſe non vn'occhio, e però nuota con quella parte doue ha l'occhio buono, verſo Terra.

La Tenca non è nominata da gli anti chi, forſi perche foſſe plebeo peſce, e come ſi dice ſolazzo del volgo: Solo Cicerone nel libro de Claris oratorib. fa mentione di vn'oratore Piacentino, il qual per eſſer molto faceto, fu detto per ſopranome il Tenca. Non ſi trouano mai in Mare; ma ne fiumi, ò nelli laghi: e queſte per il più puzzano di fango, ma quelle di fiumi, non ſi pigliano tutto l'anno, ma di Autunno ſono più graſſe, ſono poco ſtimate da chi habita la Marina, ma molto da gente di Terra. Sono cibo da perſone che molto faticano, e che hãno buono ſtomaco, e però dal Maggio ſino al Nouembre ſono triſtiſſimo cibo.

LVCCIO.

Elettione Che sia di fiume, s'è possibile, ouero di laghi, che non siano pieni di fango, che sia grande, fresco, & grasso.

Giouamenti Da molto nutrimento, & le sue mascelle abbrusciate, & fatte in poluere, e beuute in vino al peso di vno scudo rompeno la pietra.

Nocumenti E'di dura digestione, di cattiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco moltiplicando la flemma.

Rimedio Cuocendosi à lesso insieme con herbe odorose, e con oglio, & poi mangiandosi col sapor bianco: ouero arrosto su la craticola con Origano, & Aceto.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'freddo, & humido nel secondo grado.

Questo è pasto graue, e però cõuiene l'inuerno à i giouani, à i colerici. Ma quando è preso in fiume, è molto manco nociuo, e piu digestibile.

ANGVILLA.

Elettione Che sia del mese di Marzo, o di Aprile, presa in Mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamenti E'di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido.

Rimedio Cuocendosi su la craticola, dentro vn foglio di carta con oglio, Petroselo, & coriandoli: ò con sale, & Origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi E'fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi Etadi Complessioni. Nel tempo della primauera questa conuiene à tutte l'etadi, & à tutte le complessioni, purche non se ne mangi troppo quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Il Luccio, si come sempre con la Tenca viue, e si prende; così ancor'esso da gli antichi non è stato nominato. Nō si troua in Mare, e ne' fiumi pocchissimi, e rari: ma ne' laghi e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno volentieri in luoghi fangosi. Nel Teuere non se ne pigliano dieci l'anno, e quelli sono teneri quanto è il latte; Il Luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E' carniuoro, atroce, e crudele, mangia gli altri pesci, e massime della sua specie: sana le sue ferite, col toccare la Tenca. E' cattiuo per gli infermi, contra i Medici da dozina, che ardiscono di darlo con poco giuditio, & manco di scretione.

L'anguille sono desiderate nelle tauole, per essere al gusto sopra modo soaui, e delicate: si generano senza ouo, e senza coito, perche ne' stagni seccata l'acqua, si generano subito che è piouuto: viueno, e si nutriscono di pioggia. In Mare nascono appresso le bocche di fiumi, ou'è l'Alga, e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi, si dilettano stare nell'acqua chiarissima, altrimente nella torbida subito muoiono: si come ancora in poca acqua s'affogano, come gli animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria si rinchiudeno. Il giorno dormeno, e l'vna mangia l'altra. Atheneo dice hauer visto in Arethusa appresso Negroponte l'Anguille domesticate con gli annelli d'oro, e d'argento a gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo porgeua: viueno otto anni, e sei giorni fuor dell'acque, se spira Tramontana. Riferisce Atheneo, ch'in vna cena, oue era una bellissima Anguilla, fu detto da vno de' conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questi conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questo conuiuio, & io sarò il Paride. In Beotia si sacrificaua alli Dei. Archestrato la chiamò Regina, e guida della uoluptà. Nelle Anguille non ci è maschio, ne femina.

SARDA. Aleche, Sardina.

Elettione Che sia del mese di Marzo, o di Aprile, presa in Mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamenti E' di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido.

Rimedio Cuocendosi su la craticola, dentro vn foglio di carta con oglio, Petrosello, & coriãdoli: ò con sale, & Origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi E' fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi Etadi Complessioni. Nel tempo della primauera questa conuiene à tutte l'etadi, & à tutte le complessioni, purche non se ne mangi troppo quantità.

FRAGOLINO.

Elettione Se bene è buono d'ogni tempo; nondimeno è migliore l'inuerno, mangiato con tre conditioni, che sia fresco, fritto, e freddo.

Giouamenti Ha la carne tenera, saporita, facile à digerirsi, genera buon nutrimento, & è molto salutifero à chi l'vsano di continuo.

Nocumenti Cuocendosi fritto, e cõdendosi con succo di Aranci, e Pepe: ouero arrostito si mangi caldo col succo di Agresta.

Rimedio E' temperato nelle qualità attiue, ma è humido nel primo grado.

Gradi Questo pesce, è migliore l'inuerno, ch'in altri tempi à

Tempi Etadi Complessioni. tutte l'etadi, & complessioni, purche si mangi in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

La Sarda è molto conosciuta, perche in ogni luogo si troua, ò fresca ò salata: quando è piccolina, si chiama Membrada, poi Sardina, e poi Sarda, ma solamente in Mare uiue, e si piglia: quando è Sardina si sala, e uolgarmente si chiama Alice, ouero Anchio, partorisce due volte l'anno, e quando entra in Ponto, non ritorna à dietro, ma entrando nel fiume Istro, e per i luoghi sotterranei, e meati di quello passa nell' Adriatico. Si gode dello strepito, della musica, e con quello si vede saltare, & uscire del Mare: e piglia con le foglie della Bieta. Le Sarde salate risuegliano l'appetito, e nettano lo stomaco della flemma, e però se ne da tal uolta à i conualescenti per primo pasto.

Il Fragolino, ch'è di color rosso, simile alle Fraghe, fù detto da Greci Erythrinos, à Venetia si chiama Arbore: e da Latini Rubeli. È pesce di Mare, ne si troua in acqua dolce, ma si bene appresso i liti del Mare: e subito ch'è nato, si uede pieno d'Oua, e perche tutti si veggono esser' ad vn modo; però si crede, che siano tutte femine: e questa grauidezza si uede l'estade, e però sono migliori l'inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massime di Gambarelli, e non sono uagabondi, ma uanno in compagnia de gli altri della sua specie. Sono reputati per saporitissimi, e per nobilissimi.

OSTREGA. ostrea pecten

Elettione Che non sia presa in luogo fangoso e se si può; pigliſi di quelle, che sono nate su i fondi de' nauilij vecchi: sia di mesi c'hanno la R. e siano mangiate fresche.

Giouamenti Ha vn certo succo salato, che moue il corpo piu gagliardamente di tutti gli altri testati, risueglia l'appetito, & accresce il coito, ma poco nutrisce.

Nocumenti E' vn poco difficile à digerirsi, e la sua carne ne i stomachi freddi accresce la flemma, e ci fa ostruttione.

Rimedio Apparecchiãdosi con Pepe, oglio, e succo di Aranci acetosi, dopò ch'è cotta su la bragia, auertendo che non si ha da lessare.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E' calda nel primo grado, & humida nel secondo.

E' salutifera ne i tempi freddi, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno lo stomaco molto gagliardo.

GRANCHIO. calambo

Elettione Che sia preso appresso i fiumi, ò altre acque dolci, perche ha più virtù del marino: sia di Primauera, ò di Autunno, & à Luna piena.

Giouamenti Giouà à i Tisici, & a quei che sono morsicati da' cani rabbiosi, moue l'orina, accresce il coito, purga la renella, e nutrisce assai.

Nocumenti La sua carne è vn poco difficile à digerire, e genera humor grosso, e flemmatico.

Rimedio Cuocendosi bene su la bragia viua, e poi mangiandosi con Pepe, e con Aceto forte.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E' freddo nel secondo grado, & humido nel primo.

E' buono ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quei c'hanno lo stomaco molto caldo.

HISTORIE NATVRALI.

L'Oſtrega non ha teſta, ma nella parte di ſopra ha il meato, per il qual manda fuora gli eſcrementi: non è ne maſchio, ne femina, ma da vna ſola banda produce vn'Ouo, donde eſce vn'humor prolifico, e fecondo, in forma di latte. Naſce nel fango, ch'incomincia à putrefarſi, ouero nella ſchiuma, che lũgamente ſi ferma intorno i nauilij. Non può uiuere fuori dell'acqua, quantunque non riceua in ſe aria, ò altro humore: non ſi puo mouere da luogo à luogo, ſe ben ſia ſtaccata; non ha ſenſo, ma ſecondo il moto della Luna ſi accreſce, e ſi diminuiſce. Si gode della peregrinatione; e d'eſſer portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche di fiumi. E' deſiderata nelle tauole di Principi, e ſi troua di varij colori. Ne i meſi che non hanno la R, non è buona, perche va in amore, et perde il ſapore. l'Oſtrega fu chiamata da gli antichi delitioſa, & ſchiumoſa. Le piu lodate erano quelle del lago Lucrino.

Il Granchio fu detto da Greci Carcinos, egli non hà coda, ma il corpo rotondo, e perche è ſenza teſta; ha nel petto tutti gli inſtrumenti de' ſenſi. Ha gli occhi che guardano per ſtorto, e la zampa deſtra piu grande della ſiniſtra. Vſa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi: camina all'indietro coſi ueloce mente come innanti: mentre ſta in terra; ua per le cauerne: è di lunga uita, e nel principio della Primauera depone la ſcorza. Mentre ſi cuoce diuenta roſſo, e del ſuo corpo morto naſce lo Scorpione. Di natura molto ſimili ſono anco i Gambari, de' quali nõ hanno parlato gli antichi, & i Gambarelli nominati Squille piccole. In Fenitia ſono i Granchi ne i liti di fiumi di tanta velocità; che difficilmente ſi poſſono pigliare.

LVMACA. babosa ca-racol.

Elettione Che sia colta in luoghi montagnosi, che sia lontana da paludi: c'habbia pasciuto herbe odorifere, sia purgata: sono anco buone quelle delle vigne.

Giouamenti Gioua allo stomaco, & è grata al gusto; nutrisce assai, è ottima per i Tisici, e smorza l'ardore della colera, e la sete: e prouoca il sonno.

Nocumenti Si digerisce tardi, e facilmente si conuerte in flemma, e nuoce à chi patisce di Reuella.

Rimedio Cuocendosi bene in compagnia di herbe odorifere, come Menta, Petrosello, e Calamento, e con Aglio e con Oglio: ma che sia molto ben cotta.

Gradi E' fredda, nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E' buona ne i tempi freddi, quando è ben purgata, per i giouani, per i colerici, & per quei c'hanno il calor naturale gagliardo.

TESTVDINE. Testuggi

Elettione Che sia grossa, piena di oua, e di boni cibi pasciuta nella casa auanti che si mangi.

Giouamenti Da grandissimo nutrimento, gioua grandemente à i Tisici, & à gli estenuati.

Nocumenti E di tardissima digestione, genera sangue grosso, e flematico, e fa gli huomini pigri, e dormiglioni.

Rimedio Cuocendosi tanto che sia benissimo cotta, e buttando uia la prima, e la seconda acqua, & apparecchiandosi con herbe calde, e con spetie.

Gradi E' fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. E' buona ne' tempi caldi per i giouani, per i colerici, e per quelli che durano grandissima fatica: ma vuole esser ben cotta, e ben apparecchiata.

HISTORIE NATVRALI.

La Lumaca ſi ſa ch'vſa il coito, ma ſe di coito ſi generi, o di putrefattione, ancora è in dubbio appreſſo gli ſcrittori: ſta naſcoſta nel tempo dell'inuerno, e nella bocca ſua fa vn coperchio tanto duro; che pare che ſia di Geſſo, e queſte coſi coperchiate ſono le migliori di tutte l'altre. Anticamente erano tanto grate nelle tauole; che le conſeruauano ne i uiuari, e le ingraſſauano con Sapa, Farro, & altre coſe. Auertaſi ſopra tutto che ſiano colte in luoghi che non ſiano fangoſi, e che non habbiano mangiato herbe cattiue. Di ciò ſarà giudice lo Odorato, e'l guſto: come non puzzano, non hanno cattiuo ſapore, e ſiano ben pur gate, ben apparecchiate, e ben cotte, nõ ſono di cattiuo nutrimento. Il ſuo ſucco muoue il corpo. Le migliori ſono quelle che ſi colgono ne gli Spineti.

Neſſuno animale, c'habbia le penne, le ſquamme, e la ſcorza, ha le reni, ſe non la Teſtudine, la quale ha la carne di tãta viuacità; che ſe bene ſe le taglia il capo, e ſe le caua il Cuore, nondimeno ſoprauiue per molto ſpatio di tempo. Fà vn fiſchio breue, e ſottile. Partoriſce l'oua con dura coperta, e di dui colori, come ſono quelle de gli augelli: le ſepeliſce in terra, e ſpeſſo viſitandole le coua, & in capo di vn'anno fa vſcir fuori la ſua genitura. Della ſua carne cotta ſe ne fa vn Peſto per gli infermi, ch'è di grandiſſimo nutrimento, e rinfreſca aſſai, & gioua a gli hettici.

TELLINE. Almejas.

Elettione Che siano grandi, che si aprino facilmente, e che siano ben purgate dalla Arena.

Giouamenti Quando sono fresche; la lor'decottione fa lubrico il corpo, e prouoca l'orina: le salate fanno vna cenere, che non lascia rinascere i peli.

Nocumenti La loro carne è di tarda digestione, e graua lo sto maco, fa venir la sete, e stringe il petto.

Rimedio Cuocēdosi con vino, con Petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetie.

Gradi Sono calde nel primo grado, & secche nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone ne i tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e per quei che trauagliano assai.

RANOCCHIE. Renaquajos

Elettione Che non siano terrestri, ma nate, & habitanti nell'acque, che siano grosse, e ben formate, e non generate nel tempo della pioggia.

Giouamenti Cotte lesse con oglio, e sale e mangiate, sono la theriaca de i veleni di tutte le serpi, la decottione fatta con acqua, & acero gioua a i dolori de' denti.

Nocumenti Sono di dura digestione, grauano lo stomaco, & accrescono le flemme, & il loro nutrimento è cattiuo.

Rimedio Che siano ben cotte, e poi apparecchiate con sapor fatto di herbe odorifere, e calde, e con vn poco di Aglio.

Gradi Sono fredde nel secondo grado, & humide nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. Si deueno usare ne i tempi caldi, da i giouani, da i colerici, & da chi fa grād'essercitio, ma uon da i vecchi, ne da i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Delle Telline ne fecero breue memoria gli antichi scrittori, con dire, che le fresche soluono il corpo, e le salate fatte in poluere, e mescolate con liquor cedrino non lasciano rinascere i peli: ma à tempi nostri non si uede che sia in uso il salarle. Si pongono nell'acqua fresca, e quiui si lasciano stare un giorno, o dui, che così deponeranno tutta l'Arena, c'haueranno: il vino cotto con esse le fa più grate al gusto, e leua loro anco ogni humidità, massime se vi si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze ne fanno fischietti. Gli Spagnuoli le chiamano Brignigois.

Le Ranocchie hanno lingua, e voce, e fanno l'oua donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne, che non sono altro che occhi, e coda: e questi crescendo, si formano le gambe, e l'altre parti: viueno solamente sei mesi, e poi si conuerteno in fango, & rinascono all'acque di Primauera quell'istesse, che prima erano nate. Hanno dui fegati. V sano il coito di notte, stãdo il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Serifo sono mutole. Quando molto stridenos significa mutatione di tempo. Riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. ch'in vna Città di Francia i popoli furono scacciati dalle Ranocchie. Percio che queste bestie crebbero in tanta quantità, ch'i Cittadini furono costretti abbandonare la Città.

PEPE. pimenta

Elettione Che i grani nõ ſiano vani, marci, e leggeri, ma freſchi, grauiſſimi, pieni, neri ne troppo creſpi: che tutti queſti ſegni moſtrano, che egli ſia maturo.

Giouamenti Aiuta la concottione, riſueglia l'appetito, caccia la vẽtoſità, fortifica lo ſtomaco, e riſcalda gagliardamente i nerui, e i lacerti: fa orinare, conſuma la flemma.

Nocumenti Nuoce alle perſone, che ſono di calda compleſſione ne i tempi caldi, & in paeſi caldi: conſuma lo ſperma, infiamma il ſangue à chi troppo l'vſa.

Rimedio Vſandoſi in poca quantità ne i tempi freddi, e ſopra i cibi freddi, & humidi, e che non ſia peſtato troppo ſottile.

Gradi Tempi Etadi Compleſſioni. E'caldo & ſecco nel fine del terzo grado, e quaſi partecipa del quarto.

E'buono ne i tempi freddi per i vecchi, & per i flemmatici, & catarroſi.

CANELLA. Canella

Elettione Che ſia più freſca ch'è poſſibile, il che ſi conoſce dall'odore, che ſia gagliardiſſimo, e ſoauiſſimo: dal ſapore che ſia acutiſſimo, e dal colore che tiri al roſſo.

Giouamenti Prouoca l'orina, reſiſte à i veleni, corrobora il ceruello, e tutte le uiſcere, chiariſce la uiſta, ne laſcia putrefare gli humori cattiui.

Nocumenti Non ſi deue uſare da'colerici, ne in tempi, ne in paeſi caldi, perche il troppo vſo infiamma le viſcere, & il ſangue.

Rimedio Prendendoſi per condimento di cibi flemmatici, ne i tempi freddi, & in poca quantità.

Gradi Tempi Etadi Compleſſioni. E'calda, & ſecca nel terzo grado.

Conferiſce ne i tempi freddi à i vecchi, à quei che ſono di fredda compleſſione, & c'hanno lo ſtomaco debole.

HISTORIE NATVRALI.

Il Pepe acerbo si chiama biancho, & il maturo si chiama negro, ilquale si coglie in India del mese d'Ottobre, e lo seccano al Sole, spargendolo sopra alcune stoie fatte di Palma, fin che diuenta negro e crespo, ilche si fa in tre giorni. Tutto il Pepe riscalda, prouoca l'orina, fa digerire, tira, risolue, e leua le caligini de gli occhi, fa partorire. Posto ne i luoghi naturali delle Donne subito dopo il coito, impedisce l'ingrauidarsi. Cõposto in Lettouaro gioua alla tosse, & à tutti i difetti del petto. Masticato con l'vua passa purga la flemma della testa, cõserua la sanità, muoue l'appetito, e fa digerire.

La Cannella s'vsa in difetto del vero Cinnamomo, ilquale à questi tempi non si porta alle nostre parti, se non poco, & sta appresso Princip i grandi. Questa ha in se l'Aromaticità, la stitticità, e l'acuità, & però fortifica tutti i membri, gioua alla tosse, & a gli altri difetti del polmone, apre l'oppilationi, e conforta il fegato, e lo stomaco, consumando l'humidità che ci ritroua, e sana le morsicature de' vermi uelenosi, aiuta la digestione, e scaccia la ventosità, conforta il cuore, fa buõ fiato, e moltiplica il latte, e lo sperma. Purga, conforta, & aiuta la testa.

GAROFANI. Chiodi di Girofe.

Elettione Che siano di odore perfettissimo, e di sapore esquisitissimo, perche questi sono segni di freschezza.

Giouamenti Fortificano tutti i membri principali, e in spetie lo stomaco, sanano il flusso, e fermano il uomito, e leuano il puzzore del fiato.

Nocumenti Nuocono a' colerici l'estate, & anco fanno amare le viuande, quando si pongono in molta quantità.

Rimedio Se si usano in poca quantità da flemmatici, ouero in tempi freddi, nei cibi humidi.

Gradi Sono caldi, & secchi quasi nel terzo ordine.

Tempi Etadi Complessioni. Sono ottimi nel tempo dell'Inuerno per i vecchi, per i flemmatici, & per quei che sono catarrosi.

GENGEVO.

Elettione Che sia fresco, e nõ consumato dal tempo, ilche dal buon odore, e acuto sapore si comprende, & anco che quando si spezza, non faccia poluere.

Giouamenti Caccia la ventosità, riscalda, ma più tardi del Pepe, è ottimo per chi ha lo stomaco freddo, prouoca il coito, cõsuma le flemme, e chiarifica la vista.

Nocumenti Non è buono ne i tempi, e paesi caldi: ne per chi ha calda complessione, perche infiamma chi troppo l'ha in vso.

Rimedio Quando è fresco, se si condisce col Mele; diuenta ottimo per i vecchi, e per riscaldare: ouero secco se ne vsi in conueniente quantità.

Gradi Quando è fresco; è caldo in terzo grado, & humido nel primo: ma quando è seccato; diuenta secco nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Gioua usarlo ne i tempi molto freddi à i vecchi, à i flẽmatici, & à quelli ch'abondano di molta humidità, & vẽtosità.

HISTORIE NATVRALI.

Nascono i Garofani in Oriente in alcune Isole del Mare d'India, e si portano à noi per la soauità del loro odore, confortano la virtù digestiua, e fanno ottimo fiato, leuãdo la nausea, e l'inappetenza. Fanno il Cuore robusto, e moltiplicano gli spiriti. Beuutone quattro dramme con il latte aumentano mirabilmente le forze di Venere. Assottigliano la vista, e leuano i fiocchi, e le nuuole de gli occhi. Per coglierssi si mettono sotto gli alberi stoie di Palma, e poi gli alberi si batteno con le canne.

Il Gengeuo, quando è fresco, hà molta humidità, il che si conosce, ch'egli facilmente si corrompe, e questo è causa, che non riscalda così presto, come fa il Pepe, al qual si rassomiglia poi nell'altre virtù. Il Gengeuo, che fresco si condisce in Oriẽte; è molto buono per moltiplicare il latte, lo sperma, e per accrescere il coitoze così anco per dar forza ad uno stomaco debole, leua l'oppilationi, e gioua alla testa, e fa penetrar presto il cibo. Si porta il Gengeuo da Calecut, Città famosissima dell'India, fresco, e condito con Zuccaro, ò con Mele, e si serua per gli vsi sopradetti.

NOCE MOSCATA.

Elettione Che sia fresca, e non pertugiata, che sia graue, ben piena di humore, & ben grassa, che queste sono fresche, & che sia rossa.

Giouamenti Fa buon fiato, leua le lentigini, conforta la vista, lo stomaco, il fegato, e la milza, prouoca l'orina, e conferisce alla Matrice.

Nocumenti Nuoce particolarmente a quei che patiscono di Morici, e che sono stitichi, perche ella stringe il corpo.

Rimedio Vsandola di raro, & in poca quantità, e mescolandoui seco vn poco di Gengeuo, che con l'humidità sua la contemperi.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'calda, & secca nel fine del secondo grado.

E'ottima ne i tempi dell'Inuerno, per le persone che sono graui di età, per i flemmatici, ma nuoce à i melanconici.

ZAFFARANO.

Elettione Deue esser fresco, ben colorito, e c'habbia nelle fila alquanto di bianco, lungo, non fragile, pieno, che bagnato tinga le mani, che non habbia odore di muffa.

Giouamenti Conserua tutte le uiscere, e fa buon colore di uiso, conforta il cuore mirabilmente, prouoca il coito, e l'orina, & beuuto accelera il parto.

Nocumenti Va alla testa, e gli nuoce facendo dolore, sonnolentia, & offusca i sensi, fa nausea, e toglie l'appetito, è cõtra l'ebbriachezza.

Rimedio Si adopri in pochissima quantità, e ne i tempi freddi, perche cosi farà stare il Cuore allegro.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

E'vtile vsarlo l'Inuerno in poca quantità, à i vecchi, à i flemmatici, & à i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La Noce Moſcata ſpeſſo ſi pone ne i condimenti delle viuande de' nobili, perche hà buono odore, e grato ſapore. Fa buon fiato di bocca, accreſce la viſta, conforta tutte le viſcere, e particolarmente la bocca dello ſtomaco: fa orinare, e ferma il vomito, leuando via l'inappetentia, fa digerire, conſuma la ventoſità, fa gran benefitio a quelli c'hanno lo ſtomaco debole, e'l fegato freddo, perche riſcalda notabilmente. I flemmatici, & i melanconici l'vſino copioſamente, & i colerici ſe n'aſtengano.

Il Zaffarano, che ſi chiama dà Latini Crocum, è notiſſimo à tutto il mondo, apre l'oſtruttioni, e fortifica il Cuore, entra in tutte le Medicine cordiali, prouoca il ſonno, leua via l'Aſma, e tutti i difetti del petto. Non è buono per la viſta, ne per la teſta, onde ſi deue vſare in molto poca quantità, e d'Inuerno, ne i cibi humidi. Ha virtù di maturare, di mollificare, e di leggiermente aprire. Applicato con latte humano fermai fluſſi de gli occhi. Egli hà del coſtrettiuo, e però rende il corpo ſtittico. Il ſuo odore feriſce il capo, e perturba l'Intelletto.

ZVCCARO.

Elettione Bianchissimo, graue, sodo, & durissimo da rompersi.

Giouamenti Mantiene il corpo netto, & mondo, e gioua alle reni: nutrisce più del Mele, allarga, e monda il petto.

Nocumenti Fa venir la sete, e si conuerte facilmente in colera, e però nuoce à quei che hanno calda complessione.

Rimedio Mangiandosi con granate, ouero con Aranci, che siano di sapore acetoso.

Gradi E' caldo, & humido nel primo grado, ouero secondo alcuni è temperato.

Tempi Eta di Complessioni. E' buono d'ogni tempo, è conferisce più à quei che sono di età matura, e di fredda complessione; ch'à i giouani, & à i colerici.

MELE.

Elettione Puro, chiaro, lucidissimo, che tiri al colore bianco, e che sia ben granito, e grosso.

Giouamenti Riscalda lo stomaco, massime ne i vecchi, muoue il corpo, resiste alla corruttione, e si conuerte in buon sangue.

Nocumenti Nuoce à quei che sono di calda complessione, perche infiamma il sangue, e moltiplica la colera, per la sua acrimonia.

Rimedio Mangiandosi con frutti, ò altri cibi che siano di sapore acetoso, o vero col Zuccaro rosato.

Gradi E' caldo, & secco nel secondo grado.

Tempi Eta di Complessioni. Non si deue vsare se non ne i tempi freddi, per i vecchi, per i cattarrosi, e per quei che sono di calda complessione.

HISTORIE NATVRALI.

Il Zuccaro si chiama Mele di canna, perche si caua dalle canne di mele, e per esser buono; conuiene ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come è quello, che volgarmente da' Medici è detto Tabarzet. Egli tira al caldo, ma non quanto fa il Mele, e non è anco tanto astersiuo: e però più diletta allo stomaco, al polmone, & al petto, ch'il Mele. In tutte le viuande è gratissimo, Eccetto che nella Trippa, perche postoui sopra la fa puzzare, come sterco di Buoi fatto di fresco. Mollifica la gola, & il petto, come anco fa quel Zuccaro, che si chiama Candito, che leua la raucedine.

Il Mele è amico di vecchi, e nemico di giouani, de' colerici, e de febricitanti: quando è crudo; si sente acre al gusto, muoue il corpo, prouoca il vomito, e genera ventosità nelle budella: ma quãdo egli è cotto, conuiene à quei che sono frigidi per natura, per età, ò per infirmità: ma nuoce a i caldi, per che si conuerte in cholera. Muoue l'orina, netta il petto, & i polmoni da gli humori, che le caseano dal capo. Se si digerisce, nutrisce molto, ma preso in gran quantità, subito fa oppilationi. Si cuoce, sin che deponga tutta la schiuma.

MOSTO COTTO.

Elettione Che sia fatto di vino cauato dall'vua dolce, cotto tanto che manchi per metà, e che sia ben chiaro.

Giouamenti Gioua alla strettezza del petto, & à gli affetti del polmone, & alle vlcere delle reni, & della vesica, & è buono contra i ueleni.

Nocumenti Fa ostruttione, genera ventosità, da grosso nutrimento, tardi si digerisce, & non è troppo amico dello stomaco.

Rimedio Vsandosi non per cibo, ma per condimento, & seco sempre si ponga Pepe, ò altre cose aromatiche, d'inuerno.

Grad E'caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Ogni uolta che sia per condimento de'cibi, conferisce ad ogni età, & ad ogni complessione, in tutti i tempi dell'anno, e massime nell'inuerno.

ACETO.

Elettione Che sia fatto di ottimo vino, che sia vecchio, & se si puo, che dentro ci siano le Rose.

Giouamenti E'ottimo per smorzar l'ardore della cholera, e la sete: fortifica le gingiue, risueglia l'appetito, & incide la flemma.

Nocumenti Nuoce molto à i nerui, & alle donne che patiscono male di Matrice, è pessimo per i macilenti, punge lo stomaco, e le budella.

Rimedio Mescolandoci seco acqua, & Zuccaro in molta quantità ouero vua passa dolce.

Gradi E'freddo nel primo grado, & secco nel secondo, quantunque sia di contrarie qualità composto.

Tempi Etadi Complessioni. E'gioueuole ne i tẽpi molto caldi per i giouani, e per i colerici: e nuoce a i vecchi, & à quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

Il Moſto cotto volgarmente detto Sapa, ſe ſi fa di uino negro, nutriſce molto, genera nutrimento groſſo, ma conſuma, e leua i cattarri del petto. Quando ſi fa di uino bianco, diuenta più ſottile di ſoſtanza, e mollifica piu il petto, e muoue ancora più il corpo. La Sapa è di groſſa ſoſtanza, ma poſta in empiaſtri fatti di ſemola, e ſale mitiga i dolori gagliardamente, fa grande oppilatione nel fegato, e nella milza, sì per eſſer dolce, come anco per eſſer groſſa: e però quei che ſono oppilati la deuono laſciare in tutto, e per tutto, ouero vſarla in poca quantità.

Tutti i Filoſofi s'accordano nella ſiccità dell'Aceto, ma nel reſto ſono differenti, perche lo pongono alcuni freddo, perche ſmorza l'ardore della cholera, & altri lo pongono caldo, perche buttato ſopra la pietra, bolle, e rompe la pietra: però ſi puo dire, che la ſua calidità ſia in potentia, e la frigidità ſia in atto dominante: e quanto manco egli è forte; tanto più è freddo. E' nemico ai melãconici, & a' ſtomachi freddi, e partiſcolarmente alle Donne, per riſpetto della Matrice. Se ſi beue caldo; fa reſiſtenza alle beuande velenoſe, ma beuuto in quãtità, genera l'Hidropiſia.

AGRESTO.

Elettione Che sia fatto d'vua acerba auanti ch'entri la Canicula, secondo che insegna Dioscoride: ouero secondo l'vso cõmune, purche sia chiaro.

Giouamenti Gioua mirabilmẽte l'estate, à smorzare la colera, à suegliare lo appetito, & à quelli che sono di calda complessione, e di stomaco gagliardo.

Nocumenti Stringe gagliardamente il petto, e fa uenire la tosse, & è anco molto nemico à i nerui, & a chi patisce dolori colici.

Rimedio Vsandosi in compagnia delle carni, ò d'altri cibi caldi, grassi, e dolci.

Gradi E' freddo nel primo grado, & secco nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Si deue usare l'estate, ne i tempi molto caldi: e conferisce à i giouani, & à i colerici: ma è inimicissimo di vecchi, e di flemmatici.

SALSA.

Elettione Che sia fatta con herbe molto odorifere, come Serpillo, Menta, Basilico, Aceto rosato, dui garofani, pane arostito, & un poco di Aglio per chi piace.

Giouamenti Risueglia mirabilmente l'appetito, e fa mangiare con voglia, fa digerire bene il cibo, e taglia le flemme, che sono nello stomaco.

Nocumenti Nuoce à i febricitanti, & à quei c'hanno lo stomaco ardente, massime se si mangia in gran quantità.

Rimedio Mescolandoci buona quantità di succo di Agresta, ò d'Aranci acetosi, e mangiando cibi buoni appresso.

Gradi E'calda più e meno, secondo la natura dell'herbe, che ci si metteno.

Tempi Etadi Complessioni. Questa è stata ritrouata per suegliare l'appetito, nei tẽpi ardenti, per ogni età, & complessione: e massime per i giouani.

HISTORIE NATVRALI.

L'Agresto si chiama da Latini Omphacium, conferisce à gli infiammati, & à gli abbrugiati, piu che l'Aceto: conuiene molto à i corpi cholerici, & à i sanguigni. In alcuni luoghi si caua il succo da Limoncelli, e da gli Aranci acetosi, e si serua per l'vso d'Agresta, & riesce più grato L'agresto vuole hauer del color citrino, che tiri al rosso. Rinfresca potentemente doue bisogna. I cibi caldi, secondo Auicenna, come sono i Colombi, si deuono mangiare con molto Agresto, e cosi tutti gli altri caldi. Sopra i Pesci si ponga con spetie calde.

La salsa è sapor verde, è molto in uso per tutte le parti, e si mangia con le carni, per farle più grate al gusto: e l'estate massime, quãdo per i souerchi caldi l'appetito è perduto, pare che molto si conuenga. Si fa in mille modi, ma Virgilio dicendo. Allia, Serpillum, atque herbas contundit olentes. Pare ch'approui questa per la migliore. Alcuni vsano la Mostarda, detta Mustus ardens, qual non conuiene se non ne i tempi freddi, S'vsa anco l'Agliata, il sapore d'Vua, il sapor di Visciole, la Peperata, & altri sapori secondo i gusti varij delle persone, e secondo i tempi.

LATTE.

Elettione Accreſce il ceruello, ingraſſa il corpo, gioua à gli hetti ci, leua l'ardore dell'orina, nutriſce aſſai, fa bello il color del corpo, accreſce il coito.

Giouamenti Nuoce a chi ha la febre, a chi ha doglia di capo, a chi patiſce ne gli occhi, a i catarroſi, a chi ha la pietra, a gli op pilati, a i denti, & alle gingiue.

Nocumenti Auanti che ſi beua, ſe li ponga dentro vn poco di ſale, ò Zuccaro, ò Mele, accioche nello ſtomaco non ſi conge li, e ſi beua a digiuno.

Rimedio Humido nel ſecondo grado, e quanto al caldo; è tem perato.

Gradi Tempi Etadi Compleſſioni. Queſto è buono ne i tempi caldi, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno buono ſtomaco, & è nemico a i uecchi, & a catarroſi.

BVTIRO.

Elettione Che ſia freſchiſsimo, e dolciſsimo: e ſe ſi poteſſe hauer che foſſe di Pecora; ſarebbe più lodato.

Giouamenti Purga valentemente, e tira fuori le ſuperfluità, che ſo no raccolte nel petto, e ne i polmoni per freddo, e ſana la toſſe.

Nocumenti Rilaſſa lo ſtomaco, l'indeboliſce, & a chi molto l'vſa; in duce la Nauſea.

Rimedio Mãgiando appreſſo di quello cibi confortatiui, ſtitichi, & aſtringenti, ouero il Zuccaro roſato vecchio.

Gradi Tempi Etadi Compleſſioni. Caldo, & humido nel principio del primo grado. E' buono d'ogni tempo, pur che ſia freſco. E conferiſce più a i vecchi, ch'a i giouani: perche gli purga il catarro.

HISTORIE NATVRALI.

Il Latte è compoſto di tre ſoſtanze, l'vna acquoſa detta Sero, ch'è freddo, & humido, nitroſo, e ſolutiuo: la ſecõda è graſſa, della qual ſi fa il Butiro, & è temperata, ma vntuoſa: e la terza è groſſa, della qual ſi fa il caſcio, e queſta è groſſa, viſchioſa, e flemmatica. Il più pregiato Latte è l'Humano, il ſecondo è il Bouino, il terzo è il Pecorino, il quarto, è il Caprino, e l'vltimo è il Bufalino; ciaſcuno ſi giudica ottimo nel ſuo genere, ſecondo i paſcoli, il tempo dell'anno, e l'età dell'animale. Se il Latte hauerà molto Sero, ſarà ſenza pericolo affatto. Se hauerà molto Caſcio, ſarà da fuggire, perche genera la pietra. L'uſo continuo del Latte nuoce à i denti, & alle gingiue, e però dopo che ſi è beuuto, ſi laui la bocca con uino meſcolato con Mele, che coſi ſi fortificaranno i denti, e le gingiue. Il Latte muoue il corpo, leua la toſſe: allarga il petto, e riſtora i conualeſcenti. Beuaſi in tanta quantità, che ſi poſſa digerir preſto: e poi non ſi mangi nulla, non ſi moua, non ſi dorma, ne ſi beua uino, ſin che ſia digerito.

L'effetto del Butiro, quando è freſco, è ſimile à quello dell'Ogli o freſco: apre il petto, mondifica i polmoni, & in ſomma aiuta gagliardamente à maturare i catarri groſſi, preparandoſi le ſtrade per l'eſſito di quelli: maſſimamente ſe ſi mangia in ſua compagnia il Zuccaro, ouero il Mele. Vſaſi di cuocere il Butiro, e conſeruarlo col Sale, e queſto coſi preparato diuenta molto più caldo, per la compagnia del Sale: ma pure ritiene ſempre la uirtù ſua di aprire, e nettare le parti del petto: e quanto più s'inuecchia, tanto più caldo diuenta.

CAPI DI LATTE.

Elettione Che siano freschissimi, e fatti à fuoco lento, quando si leuano dalla massa del latte.

Giouamenti Sono pettorali come il Butiro, & aggradeuoli al gusto, e leuano l'asprezza, e siccità dello stomaco.

Nocumenti Tardisi digeriscono, anzi sopranuotano all'altro cibo, sono di grosso nutrimento, e facilmente si conuertono in vapori.

Rimedio Se si mangiano in poca quantità, & se gli mescola seco molto Zuccaro, ò Mele.

Gradi Caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questo è pasto più da giouani, e da colerici; che da vecchi, e catarrosi: perche ricerca lo stomaco gagliardo.

GIVNCATA.

Elettione Che sia di latte, alquale non sia stato leuato il Butiro, che sia fresca, & di ottimo pascolo.

Giouamenti Smorza la sete, e l'ardor dello stomaco, à chi l'ha molto caldo, e potente per digerirla.

Nocumenti Ristringe il petto e fa uenir l'Asma: e perche manda vapori in capo; fa alle uolte suffocatione, e sincope.

Rimedio Mangiarne di rado, & il meglio è non mai. Ma pure quando occorre; prendasi per primo pasto con molto Zuccaro.

Gradi Fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. E' cibo da vsarsi ne i tempi molto caldi, è più conforme à i giouani, & à i colerici, ch'à i vecchi, & catarrosi.

HISTORIE NATVRALI.

Sono i Capi di Latte poco differenti dal Butiro; perciochè essendo l'vno e l'altro il fiore, e la parte più pura del Latte; il Butiro si coglie dalla massa del Latte, con certi vasi larghi, senza adoprarsi fuoco: ma i Capi di Latte si cauano dopò ch'il Latte ha bollito vn pochetto, piano piano: che se il fuoco fosse gagliardo; non si coglierebbono, ò non sarebbono buoni, e per questo i Capi di Latte non durano, ma presto si fanno acetosi, il che non auuiene del Butiro. Inducono i Capi di Latte gran satietà, & à chi molto ne mangia; Nausea. E però non se ne mangi molto, e si mangino col Zuccaro, dopò pasto. Nel Regno di Napoli sono delicatissimi, li congelano sopra le foglie di Cauli, e li chiamano Natte: e quiui pare, che siano più saporiti, che in altri paesi.

La Giuncata, come anco ogni Latte quagliato, e congelato, subito mangiato si putrefa: e se dopò pasto si prende; fa discendere à basso tutto il rimanente del cibo indigesto, e crudo. Si digerisce tardi, e con gran difficultà; & conuiene hauere gagliardo stomaco. Genera un nutrimento grosso, che ageuolmẽte genera la pietra. A molti ha fatto uenire quella specie di flusso, che si chiama Lienteria, ouero liggierezza d'intestini. In somma è peggiore d'ogni sorte di latte. Questo nome di Giuncata è tolto da' Giunchi ne quali si conserua e si porta.

RICOTTA. Requeson.

Elettione Che sia fatta di ottimo latte, e tanto fatta di fresco; che sia ancor calda, perche cosi più presto si digerisce.

Giouamenti Giouà à gli huomini di calda complessione, conferisce à chi ha il fluſſo d'humori bilioſi, ſmorza la ſete, e l'ardor della Cholera.

Nocumenti Nuoce allo ſtomaco frigido. Indeboliſce i Nerui, e induce il ſonno: & tardi ſi digeriſce.

Rimedio Mangiandoſi molto freſcha, in vltima menſa, con molto Zuccaro, & in poca quantità.

Gradi Fredda, è ſecca nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Queſta è proportionato cibo per i giouani, per i colerici, e per quei che faticano aſſai: e ſi puo mãgiare d'ogni tempo.

CASCIO. Queſo.

Elettione Che ſia freſco, fatto di Latte temperato, e che ſia di ottimo paſcolo.

Giouamenti Mollifica, e ingraſſa il corpo, è gratiſſimo alla bocca, e non nuoce allo ſtomaco, e di tutti gli altri Caſci è più di geſtibile, ma che non ſia troppo condenſato.

Nocumenti Fa oppilatione à chi troppo lo frequenta: maſſime à chi ha lo ſtomaco aſſai debole.

Rimedio Mangiandoſi ſeco in compagnia Noci, Mandorle, Pere, e Mele: ma non ſi ha da uſare ſempre.

Gradi E' freddo, & humido nel ſecondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E' paſto di dura digeſtione, e ricerca vn gagliardo Stomaco: e però conuiene più à i giouani, & faticãti, ch' à i vecchi, & à gli otioſi.

HISTORIE NATVRALI.

La Ricotta offende manco lo Stomaco, ch'il Cascio fresco: e se l'huomo sia sano; gli gioua, più presto che nuoca: ma se lo Stomaco sia di fredda complessione, non la digerisce mai, per esser di sostanza fredda, e grossa. Nelche si vede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per calda. La Ricotta salata è molto peggiore della fresca, perche dà pochissimo, e cattiuissimo nutrimento, fa venir sete, ristringe il ventre, commoue, e genera molta ventosità. Accresce la Renella, e la pietra nelle reni, e ne i uasi orinarij, e con grandissima fatica si digerisce. Sono molto migliori le Fiorite, perche essendo fatte della parte piu pura, e liquide, si digeriscono piu facilmente, & non hanno grossezza nessuna, anzi penetrano presto, rinfrescano, e cauano la sete.

Il Cascio fresco nutrisce piu del salato, & humetta. Tutti i Casci sono di tristo succo, eccetto ch'i Freschi, che da i stomachi caldi sono presto digeriti. Si ha da mangiare quel giorno che si fa, perche come s'inuecchia, diuenta pessimo. Il Cascio vecchio si biasma, perche difficilmente si digerisce, induce la sete, infiamma il sangue, fa la pietra, oppila il fegato, passa tardi, genera colera, stringe il corpo, perche il Quaglio gli dà questa acutezza. Fa più danno il Cascio infiammando, che utile assottigliando: se sarà di mezo tempo, non sarà ingrato allo stomaco, e poco danno gli apporterà, mangiandosi mediocremente. Il Pecorino è molto migliore de gli altri, sì come il Caprino è il peggiore. In somma mangisi in quantità tale, che serua per figillo solo dello stomaco. Et si osserui il Prouerbio commune che dice. Caseus est sanus, quem dat auara manus.

Perche ſia neceſſario il bere.

IL Bere è vna cõſa humida in atto, che nel ventre ſi meſcola co' cibi, e quelli traſporta à tutte le parti del corpo. Egli è neceſſario per due cauſe: l'vna perche bagni dentro il corpo, e riempia i luoghi di quelle ſoſtanze humide, che ſi riſoluono, e ſi conſumano. L'altra acciochè porti il cibo à tutti i membri, e lo faccia penetratiuo quanto baſta. Queſta meſcolanza di cibo, e di bere ſi fa per la digeſtione, queſta per la nutritione, e queſta per la conſeruatione della ſanità: come dimoſtra la miſtione de gli elementi inſieme, che ſono di diuerſa natura. E perche la Concottione non è altro, ch'vna perfettione fatta dal calor proprio, e naturale in vn ſoggetto, che ha contrarie paſſioni, ſecondo Ariſtotile al quarto delle Meteore; chiara coſa è, che quanto ſi farà miglior concottione, ne ſeguirà tanto più perfetta nutritione, e queſto ſarà quando inſieme ſi meſcolaranno il cibo, el bere: nel quale atto le paſſioni delle prime qualità verranno à temperarſi inſieme. Di più, quello che ſi cuoce, è neceſſario che diuenga di ſoſtanza ſimile all'orzata, acciochè ſia ſottile, e penetrabile: E perche quello che ſi mangia è ſodo, gli è di biſogno ch'in ſua compagnia ſi meſcoli alcuna coſa liquida, che lo faccia diuentare penetratiuo, e ſottile, e queſto è il Bere, del qual parlando Platone nell'Hipparco, diſſe, ch'egli era humido nutrimento del corpo. e nel 2. delle leggi diſſe, che sì come il ferro nel fuoco ſi fa tenero; coſi i corpi de' vecchi col vino ſi fanno più molli, e reſiſteno alla durezza, & alla ſiccità dell'età.

Regole da oſſeruarſi nel bere.

NON ſi beua ne Acqua, ne vino, quando lo ſtomaco è digiuno. Maſſime chi è ſtato al bagno, chi ha uſato il coito, ò fatto altro eßercitio, tanto violento, che ſi ſia accreſciuta la frequentia della reſpiratione, ò ſudato: ſe prima nõ ſi prende refettione di cibi, perche nuoce alla Teſta, al Ceruello, à Nerui, e fa alienatione di mente, maſſime ſe ci è gran fame.

Dopo il cibo per tre hore non ſi beua, ſe non pochiſſimo Vino, ò Acqua ſecondo l'vſanza, perche il bere quando lo ſtomaco è pieno, non laſcia ch'il cibo tocchi la ſoſtanza dello ſtomaco, anzi il vino interpoſto non laſcia ch'il cibo ſi muti, come ſi conuiene.

Dopo ch'il cibo è calato dallo ſtomaco, e diſceſo giù al baſſo, allhora quei c'hanno gran ſete poſſono ſatiarſi di vino, ò d'Acqua, ſecondo la loro conſuetudine.

L'Acqua beuuta dopò paſto con la ſua frigidità impediſce la digeſtione: & il Vino, come penetratiuo, porta il cibo indigeſto.

Chi di notte ha ſete, lauiſi la bocca, non beua ſe nõ pochiſſimo à fatto, e con vaſo di ſtretta bocca, ouero con toleranza pongaſi à dormire, ſecondo la dottrina d'Hippocrate, ſe però non ha mangiato cibi troppo ſalati.

Dopo l'Aglio, la Cipolla, & altri cibi acuti non ſi beua, perche accreſce caldo à caldo: è ſi fa penetrare per le uene quei cibi di mala qualità indigeſti. Ma prima ſi mangino cibo di buona qualità, e poi ſi beua.

Vino a chi si nieghi, & a chi si conceda.

IL vino si niega à fanciulli, perche gli è vno aggiungere fuoco à fuoco sopra legna deboli, e perche turba loro la Mente.

Platone fece la legge, ch'auãti li 18. anni nõ si potesse ber vino, e che nessuno Generale d'essercito, Giudice, Gouernatore, ò altro tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno, potesse gustar vino. Aristotile ne i Problemi dice, ch'i putti non desiderano il vino, perche essendo molto humidi, non ne hanno di bisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l'huomo, e la donna quando hanno da stare insieme la notte per far figliuoli, si astengano dal vino.

Il vino si niega à i giouani, che crescono: perche hauendo essi vna natura calida, e feruente, portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell'anima, e nel corpo, e di esser furiosamente agitati.

Si concede à i giouani virili, che passando li 40. anni, incominciano ad entrare nel consortio de' vecchi.

Si concede a' vecchi, come cosa conueniente alla natura loro, perche col suo calore riduce la freddezza di quell'età ad vn giusto, e conueneuol temperamento. Ma non conuiene dar gli vini potenti, perche nuocono al Capo, & a i Nerui, ma solo quei Diuretici, e penetratiui, che fanno copiosamente orinare.

Queste leggi, puo essere che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi, & i vini potentissimi, hauessero già luogo: ma in queste parti fredde; oue i vini non sono tanto grãdi, non si seruaranno mai. Massime che l'Italia antichissimamente fu detta Oenotria dal produrre, e dal dilettarsi del vino.

Il vino fu negato anticamente alle Donne, perche con l'vso di quello chiudeno la porta alle virtù, e danno l'ingresso à tutti i vitij.

Et però si legge appresso Valerio, che Metello à furia di bastonate ammazzò la moglie, per che hauea beuuto il uino. Del quale atto egli non fu da nessuno ripreso, non che accusato.

Effetti del vino beuuto moderatamente.

DAL moderato vſo del vino l'ingegno ſi fa Illuſtre, e chiaro: l'Animo ſi rende più fedele, e più manſueto: l'Anima ſi dilata, gli Spiriti ſi confortano, l'allegrezze ſi moltiplicano, & i diſpiaceri ſi ſcordano: onde ſoleua dire Zenone, sì come i Lupini, che ſono amari, con l'infuſione dell'Acqua ſi fanno dolci: coſi io col vino mi diſpongo alle dolcezze, & a' piaceri: & Ariſtotile ne' Problemi diſſe, ch'il vino apportaua a gli huomini ardire, e ſperanza. Egli muta i vitij della natura in contrario, per cioche l'huomo empio lo fa pio, di auaro lo fa liberale, di ſuperbo humile, di pigro ſollecito, di timido audace: la taciturnità, e la pigritia della Mente muta in aſtutia, et in facondia. Scriue Ruffo, ch'i Perſiani, e gli Eleni vſauano il vino, quando voleuano diſputare, ò diſcorrere, ò dar conſiglio graue: & gli Eleni in particolare l'vſauano, quando voleuano far verſi, ò ſonare inſtromenti muſicali, con dire, ch'il vino conduceua la Mente humana dalla potenza all'atto. Di ſingolar tẽperanza fu lodato Auguſto, il qual ſempre ſi poneua à tauola, quando erano ſatiati gli altri conuiuanti, e ſi leuaua prima di tutti: & di eſſemplar parſimonia nel bere fu celebrato Giulio Ceſare da Marco Catone, il qual diſſe. Vnus ex omnibus Ceſar ad euertendam Rempublicam ſobrius acceſſit. Nel qual ſenſo Bacco fu cognominato mite, dolce, donatore dell'allegrezza; nobile, generoſo, candido, tenero, benigno, nitido, e blando. Et il vino fu detto Lene, ſoaue, limpido; libero, molle, bello, muſchiato, pretioſo, fragrante, e buono.

Quanto poi appartiene al corpo; Il Vino conferiſce alla nutritione, alla concottione, alla digeſtione, & alla generatione del ſangue. Egli diſtribuiſce gli humori, che ſono concotti, nutriſce con velocità, rallegra il Cuore, caccia le ventoſità; prouoca l'orina, augumenta il calor naturale, ingraſſa i conuale ſcenti, riſueglia l'appetito, muoue i ſudori, fa dormire, riſchiariſce il ſangue, ch'è torbido, apre l'oſtruttioni, porta il nutrimento à tutte le parti del corpo, aſſottiglia gli humori groſſi, manda via il cattiuo colore della cotica, & aiuta à fare vſci-

re tutti gli eſcrementi del corpo. E queſta quantità moderata del vino, ſecondo la dottrina de gli antichi, vuole eſſer tanta nello ſtomaco; che non nuoti, & i cibi non uadano nauigãdo, non faccia vento, ne rugito.

Della qualità poi del uino parlando Galeno, diſſe, che il buon vino vuole eſſere di età mezano, cioè ne nuouo ne uecchio, di ſoſtanza puro, e lucido, di color bianco, ò mezo roſſo, di odor ſoaue, e che nel guſto non ſi ſenta acquoſo, ne ſtittico, ne amaro, ne dolce eccẽſſiuamente. E queſto è conueniente à tutti, maſſime a i uecchi.

Effetti del vino beuuto fuori di modo.

QVando la quantità del uino, che ſi beue, non puo eſſer retta ne moderata dal calor naturale, non ſolo egli non ſcalda; ma genera effetti, & infirmità frigide: percioche ſuffocando il calor naturale nuoce aßai al Ceruello, & à tutti i Nerui: e quindi naſce l'Apopleſia, la Paraliſia, il Letargo, il mal Caduco, lo ſpaſmo, & il Tremore.

Quanto poi appartiene all'Animo; Il uino fa gli huomini Loquaci, Ingiurioſi, Fuorſennati, Stupidi, Homicidiarij, e Luſſurioſi: egli corrompe la Mente, riſolue l'Animo, e diſtrugge le Potenze animali, e naturali: e ſe l'ebbriachezza ſi frequenta; apporta molte leſioni al corpo humano. Di ſouerchio, e diſoneſto beuitore fu notato Aleßandro, e più uolte ripreſo da Androcide, con queſte parole, Ricordati ò Re che quando tu beui il uino, tu beui il ſangue della Terra: ma egli poco curando queſte monitioni; ſpeſſe uolte per il troppo bere dormiua dui giorni intieri, onde diuenne Prouerbio, e Fauola de le gẽti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo bere fu chiamato Caldius Biberius Mero. Nel qual ſenſo Bacco fu nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, inſano, audace, martio, belligero, effeminato, mezo huomo, e due uolte nato. Et il uino obliuioſo, eſtuante, feruido, fumante, ſchiumoſo, & ebrio, inſano, e gioco ſo, & ignigero. Percioche oltre che eſtingue il lume dell'Anima Rationale; molte uolte è cagione di morte ſubitanea. Percioche il uino in alcuni ſtomachi ſi conuerte in cholera, & in altri in puro aceto: e l'uno e l'altro è grandiſ-

ſimo

ſimo male. E quando l'huomo è ebriaco; è come una Naue, che ſtà in mezo il Mare ſenza gouerno. Pure ſe l'huomo voleſſe alcuna uolta, ò per compagnia, ò per delitia, ò per ſenſualità bere un poco più del ſuo ordinario; auuerta in quel paſto di mangiar poco, acciochè la quantità del uino non portaße il molto cibo indigeſto per le Vene: e la molta quantità del cibo non ritardaſſe il paſſaggio al uino, ilquale con queſta occaſione fermandoſi nello ſtomaco: mandarebbe gran copia di fumi alla teſta, e potrebbe cauſare alcuni di quei mali effetti, che ſi ſono detti di ſopra.

Di più non ſi pongano cibi Diuretici nelle uiuande, ne ſi mangino coſe dolci: ma coſe amare, come mandorle. I Cauoli nel paſto ſono ottimi contra i nocumenti del uino, e dopo il paſto l'uſo delle Cotogne, delle Cotognate, de i grani di Mortelle, e di tutte l'altre coſe aſtringenti, è molto à propoſito per queſto effetto. Hor perche gli è coſa impoſſibile, che di tutti i uini particolarmente ſi poſſa trattare; Io mi riſtringo à queſti ſei capi generali, che nel ſequente foglio con l'ordine diuiſiuo ſi contengono.

VINO VECCHIO.

Giouamenti Che ſia odorifero aſſai, potente, ſpiritoſo, che non ſia acetoſo, ne amaro, ma grato à tutti i ſenſi.

Nocumenti Aiuta la virtù eſpulſiua, riſolue i mali humori, e la uetoſità, è buono per quei c'hanno humori crudi nelle uene, & ne gli altri vaſi.

Rimedio Nuoce à chi l'vſa molto, à i nerui nuoce al coito, perche diſecca il ſeme: turba l'Intelletto, e nuoce à i pannicoli del Ceruello, e fa la Vigilia.

Gradi Che s'adopri ſolo per uſo di medicine, e non per bere, e ſe n'vſi poco, di rado, e molto bene adacquato.

Tempi Etadi Compleſſioni. E'caldo, e ſecco nel terzo grado, quando paſſa li quattro anni; e ſempre inuecchiando acquiſta piu calore.

Conferiſce ne i tempi molto freddi a i vecchi, & a i flẽmatici, preſo in conueniente quantità. Ma nuoce a i giouani, & a quei che ſono di calda compleſſione.

VINO DOLCE.

Elettione Che le parti groſſe ſiano andate al fondo, & il uino reſti beniſsimo clarificato, ſe non per natura, almeno per arte.

Giouamenti Ha gran forza di unire, & confortare gli ſpiriti, ſecondo Auicenna, e prouoca il coito, perche genera molto ſperma.

Nocumenti Quando non è chiaro; genera ſangue feccioſo, oſcuro, & uaporoſo. Molte uolte fa uenire il fluſſo hepatico, nuoce allo Stomaco, & alle budella.

Rimedio S'aſpetti a bere ſinche ſia fatto chiaro da ſe, ouero dalle Tacchie, che ſono ricci del legno della Nocciuola, che in 24. hore lo fa uenir chiariſsimo.

Gradi Nel primo anno egli è caldo nel primo grado: & humido temperatamente. Al ſecondo diuenta caldo, e ſecco nel ſecondo grado.

Tempi Etadi Compleſſioni. Queſto è buono l'inuerno, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno lo Stomaco gagliardo. Ma è nemico a i vecchi, & a i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Il vino uecchio non nutriſce molto, ma ſi ſerua per le medicine, eſſendo egli molto caldo, e molto ſecco. Quando il vino potente per natura paſſa quattro anni; diuenta caldo, e ſecco nel terzo grado, e tanto più creſce quanto più inuecchia, acquiſtando ſempre vn poco di amaritudine, & allhora aſcende al capo, e nuoce à i Nerui, & à chi è molto ſenſitiuo, quando molto ſe ne beue: anzi ſono morti molti infiammati dal ſo uerchio vſo di tal vino, come fa fede Galeno al 2. de' luoghi affetti, ch' vn Grammatico andaua al bagno ogni giorno, e laſciaua vn putto in caſa, il qual per careſtia d'acqua beuea uino potente e vecchio: e però perſe il ſonno, gli uenne la febre, & alla fine delirando morì.

Il uino nuouo non clarificato genera mali humori, e ſogni diſordinati; e uētoſità nello ſtomaco, e nelle budella. E perche bolle, & ha molte parti terreſtri in ſe, però non prouoca l'orina, anzi ne' meati di quella genera oſtruttione, & oppilatione. Quei che ſono frigidi, & humidi biſogna che ſe ne guardino. Dice Galeno, che il vino nuouo non ha altro di buono, ſe non che muoue il corpo, e ſe queſta conditione egli non ha, diuenta molto nociuo. Tardi ſi digeriſce; e tardi paſſa. Il uino di mezo tempo quando è chiaro, odoroſo, e ſenza ſapori acuti, è molto buono.

VINO DOLCE.

Elettione Che sia di sostanza sottilissima, & alla vista appaia lucidissimo, & trasparente, benche di raro si troui.

Giouamenti Diletta mirabilmente alla maggiore parte de gli huomini, che seguitano l'appetito seniuale del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.

Nocumenti Oppila gagliardamente il Fegato, e la Milza, empie la testa, fa sete, & genera la pietra nelle Reni, e si conuerte in colera.

Rimedio Ch'i colerici non l'vsino in modo nessuno, ne quei c'hanno le uiscere malamente dispoſte, ò pure di rado, & in poca quantità.

Gradi E'caldo nel secondo grado, & humido tẽperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Non si deue vsare se non à i tempi molto freddi, & è più conueniente à i vecchi, ch'à giouani, perche facilmẽte si conuerte in colera.

VINO BRVSCO.

Elettione Che habbia mediocremente dell'astringente, e nõ sia ne pontico, ne austero: sia sottile e poco colorato, & ben fatto.

Giouamenti E'buono nella febre Diaria, al fegato infiammato, e allo Stomaco dissiccato, rinfresca, leua la sete, sana il flusso, e stagna il vomito.

Nocumenti Stringe il petto, e fa uenire la tosse, non dà buono nutrimento, ne fa buon sangue, & impedisce il sudore.

Rimedio Che non s'vsi se non per medicna di conualescenti, e per complessioni calde, nelle quali la cholera auanza.

Gradi Tra gli altri vini ha tanto poco calore, che non arriua al primo grado, e ben secco nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questo s'ha da bere solamente nei tempi molto caldi; & e per i giouani, & per i colerici, & molto nemico à i vecchi, & à flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana, ma per accidente si fanno nociue, come il vino dolce non tanto nuoce perche sia dolce; quanto perche è di sostanza grossa, il che è causa della tarda penetratione, e però è oppilatiuo, e nuoce al Fegato, ch'è affetto di apostema, ò di durezza, e cosi alla Milza. Il Polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce, come il Fegato ne sente nocumento, perche aiuta lo sputo, massime s'è bianco. Nuoce al Fegato, perche gli arriua subito auanti che si coli per strade larghe: Ma al Polmone non arriua, se non dopò ch'è ben colato per strade strette.

I vini bruschi, agrestini, stittici, pontici, austeri, & acerbi si confondono tra loro per la poca differenza, c'hanno questi sapori tra loro. E' ben vero che l'Austero partecipa dell'amaro, & il Pontico del Sorbigno. Quei che propriamente sono bruschi, sono buoni per i gran caldi, purche non partecipino dell'acetoso, cauano la sete, e rinfrescano, ma presuppongono uno Stomaco molto caldo. I Raspati, quando sono di vino ottimo, sono molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congionta col sapor dolce, ò altro sapore di uino buono; prouoca l'orina, fa digerire il cibo, e non lascia fumare al capo, e risueglia l'appetito.

VINO ROSSO.

Elettione Che sia di sostanza più sottile che sia possibile, splendido, e chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino.

Giouamenti Nutrisce molto bene, genera buon sangue, leua la Sincope, e fa uedere sogni grati la notte.

Nocumenti S'è grosso; graua lo Stomaco, nuoce al Fegato, & alla Milza, con fare oppilatione, & è assai tardo da digerirsi.

Rimedio Mãgiarle appresso Granati, ouero Aranci acetosi: ouero altri cibi conditi con Aceto, ò con succhi acetosi.

Gradi E'caldo nel fine del primo grado, e nel principio del secondo, nel resto egli è temperato.

Tempi Etadi Complessi on. Questo è buono ne i tempi freddi per quell'etadi, & complessioni, che ricercano molto nutrimẽto, ouero medicamento astringente.

VINO BIANCO.

Elettione Che non sia di più di vn'anno, perche sarebbe troppo caldo, sia splendido, e lucido, e fatto di Vue mature nate nelle colline.

Giouamenti Resiste à i Veleni, purga le uene da gli humori corrotti, e resiste alla putredine: è buono per li uecchi, perche conforta il calor naturale.

Nocumenti Leua l'appetito del coito, perche disecca lo sperma, nuoce à i conualescenti, & à chi ha i membri deboli, quãdo troppo se ne beue.

Rimedio Vsandosi in conueniente quantità ben temperato con l'acqua, e mangiando appresso le Cotogne.

Gradi E'caldo nel principio del secondo grado, e secco nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. Conferisce in ogni tempo, ad ogni età, e ad ogni complessione, pur che non sia troppo vecchio, & s'vsi in cõueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

I Vini rossi, e grossi sono tutti piu nutritiui de gli acquosi, per la grossezza grauano un poco lo Stomaco, non ascendono al capo, non fanno imbriacare, ma se lo fanno; tardi si risolue: empieno le uene di sangue grosso. Dice Galeno, che ha veduto gli Athleti vsar tali vini per hauere gran forza, e le hãno acquistata grandissima, e nutrimento come di carne di Porco. Però à giouani si diano auanti il cibo, à vecchi ne prima, ne poi: perche per difetto di calore generano pietra, & oppilatione nelle Reni. I neri dolci, sono anco più nutritiui, ma anco oppilatiui. I neri Austeri generano humori melãconici. I Rossi dolci sono pettorali. I Rossi che tiranno assai al chiaro, e raspano; fanno orinare assai, e si dicono di color Goro.

Il vino Citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto cosi, perche somiglia i Cedri ben maturi. Egli è odorifero, e potente, massime se nasce nelle colline, onde disse Virgilio. Bacchus amat colles. E' penetrativo, genera cholera, ascende al capo, fa ebbriachezza che presto si risolue. Presto passa, assottiglia gli humori da gli escrementi, e riscalda i corpi frigidi: se ne guardino quei che sono di calda complessione. Ci sono altri vini bianchi sottili, acquosi, Diafani, simili all'acqua, e non tolerano la mescolanza dell'acqua, detti da Galeno Oligofori. Questi prouocano l'orina, e'l sudore, nutriscono molto poco, non uanno al Capo, fanno dormire, giouano alla Quartana, alla Diaria, & à conualescenti dalle febri, leuano la sete, sono buoni l'estate, e fanno digerire.

Natura & effetti dell'acqua.

L'Acqua è vn corpo semplice, il cui natural luogo è che circondi la terra, e che sia circōdata dall'Aria, & è di natura fredda, et humida, e sottilissima di tutti gli humori. L'Acqua pura elementare non si scalda mai, si come l'Aria pura mai non si raffredda: e quest'Acqua nō è appresso di noi, ma n'habbiamo vn'altra, che non è tanto semplice, la qual però si putrefa: e si corrompe, sì come per contrario i semplici elementi non si corrompono, ma si cambiano l'uno nell'altro. L'Acqua non di nessuno nutrimento à i corpi, per cioche come semplice (almeno rispetto à quelli) non puo farsele simile: perche il nutrimento non è altro ch'una assomigliāza del cibo à i corpi fatta per uia del calore, e perche l'Acqua è fredda, & humida, non puo rassomigliarsi al nostro calore, ne alla siccità del nostro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche tempra, & assottiglia il cibo, e fa penetrarlo. Cosi conchiusero Hippocrate, Crisippo, & Erasistrato, che l'Acqua non era cibo. ma vehicolo del cibo. Ma io direi, che l'Acqua non puo nutrire per questo, che douendo il nutrimento essere in prossima potenza sangue, & in più remota, membro, essendo l'Acqua tanto fredda, e corpo tanto semplice, ella non è capace della forma del sangue, ne del membro: E conseguentemente non può nutrire. L'Acqua se bene non nutrisce, fu però necessaria per le cose dette, & anco à fine che con le sue qualità smorzi l'acutezza del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarietà: & consumi i fumi che sono raccolti intorno al Cuore, nel che molto gioua alla natura. Ma se auuiene, ch'ella troui vn calor tanto gagliardo, che non gli possa contrastare; si muta in quell'istesso, e gli obedisce, & all'hora accresce la sete. L'Acqua conuiene à tutte l'età di, il che non fa il vino, anzi più di quello gioua à i riscaldati, à quelli ch'abondano di humor melanconico generato per adustione, & alla Palpitatione del Cuore.

L'Acqua buona deue esser chiarissima, ch'il gusto la conosca, ne salsa, ne dolce, ne amara, ne acre, ma insipida, e priua d'ogni

d'ogni ſapore: ch'a l'odorato non ſia puzzolente, ne putrida, ne horribile: che all'occhio non appaia torbida, ma lucidiſſima, e ſottile, che coſi ſi conoſcerà eſſer cõpoſta d'aria ſottiliſſima: e queſta Acqua tale ſarà di facil diſtributione, preſto ſi ſcalderà, e ſi rafreddarà, e ſarà liggieriſſima come abondante d'aria, e priua di terreſtreità. L'Acqua buona, ſecõdo Hippocrate, è calda l'inuerno, & firdda l'eſtate.

Della bontà dell'Acqua ſi fa queſta proua: ſi pigliano dui pezzi di tela di egual peſo, e ſi bagnano in diuerſe Acque, e poi ſi aſciugano al Sole: quello che prima ſi ſecca, ſarà bagnato in Acqua più liggiera: ouero dopoi che tutti due ſaranno ſeccatti, ſi peſino: quello che ſarà più liggiero, è ſtato bagnato in Acqua più liggiera: la bontà dell'Acqua anco da queſto ſi conoſce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, e l'altre coſe preſto ſi cuocono, e nella triſta tardi. L'Acqua delle FONTANE, che corrono verſo Oriente, per luoghi, e terre nette è la migliore di tutte l'altre, purche la Tramontana la tocchi, e'l corſo ſia ueloce ſopra pietre piccole, & arene chiariſſime. Quella che corre verſo Settentrione, è groſſa, tardi ſi digerriſce, e tardi ſi riſcalda. Quella che corre verſo Occidente; è freddiſſima, e grauiſſima. Quella che corre uerſo mezo Giorno, è calda, per lo più è ſalata, è molto pernicioſa, quando ſono venti Meridionali.

L'Acqua di FIVMI non ſi vſi ſe non per neceſſità, e che ſiano grandi, e lontani dalla Città, ſenza immondezza, e fango: e quando è torbida, ſi mangino Mandorle dolci, ouero ſi tempri con Vino chiariſſimo, ò ſi meſcoli con poluere di Bolo Armeno Orientale, ò con poluere di Spodio. l'Acque di pozzi profondi, & in ſomma quelle che per lungo tempo non ſi moueno, ſono molto dannoſe, per eſſer graui, groſſe, & oppilatiue, e perche accreſcono la Milza.

L'Acqua piu lodata è quella, che pioue di meza eſtate, con gran tuoni, ſecondo Paulo Egineta, è ben vero che preſto ſi corrompe per la ſottilità della ſua ſoſtanza, ma biſogna che ſi conſerui in una Ciſterna polita, e molto ben lauata. Queſta Acqua ſecondo Galeno, è dolce, e piena di molto lume, perche il Sole tira à ſe la parte piu ſottile dell'Acqua, & ſi fa migliore (purche dal luogo oue ſi ripone non prenda

mala qualità, ò cattiuo odore, pche all'hora nuoce al petto, fa la toſſe, e la uoce roca) gioua alla digeſtione, puoca l'orina, rinfreſca il Fegato, e le reni, allarga il petto, e nõ è molto frigida. L'Acqua fu nominata da Platone nello Euthidemo, di conſenſo di Pindaro, liquore pretioſiſſimo, con tutto che ella con uiliſſimo prezzo ſi comperi. Al che hauendo riſguardo i Poeti, & à gli infiniti beneficij ch'ella ci apporta, la chiamarono liquida, argentea, ſuſurrante, corrente, fugace, loquace, manante, gelida, pura, cerulea, ſobria, uiua, garrula, uitrea, irrigua, traſparente, ſcaturiente, undante, tenue, mobile, piſtoſa, dolce, amena, ſonnifera, feconda, crepitante, ſorda, caduca, ciſternina, rauca, vaga, herboſa, fragile, traſcorrẽte, neuoſa, lene, emaculatoria, querula, fumoſa, ſaltante, emanante, placida, uẽtoſa, ſonora, biãca, riſplẽdente, nauigera, inſtabile, limpida, rugiadoſa, e cadẽte. Et alcuni uolẽdo interpretar l'Etimologia di queſto nome Acqua, diſſero che voleua dire, Acqua, quaſi eguale. Cõcioſiache s'ella non è da uenti agitata, e commoſſa; non ſi troua coſa piu quieta, ne piu eguale di lei. Altri hanno eſpoſto Acqua, cioè, à qua viuimus, percioche queſt'elemento, oltra gli infiniti giouamenti che ci reca; pare anco che commandi a gli altri elementi: eſſendo che riempie la maggior parte della Terra, diſtrugge il fuoco, aſcende in alto, e pare che ſi uſurpi il Cielo: e nel ritornare a baſſo rende fertile, e feconda la Terra, che ſenza lei ueramente ſarebbe ſterile, & inhabitabile. Et finalmente nel ſuo ſeno genera tante ſorti di peſci per ſeruitio dell'huomo, e produce minere, pietre, e gioie d'infinito ualore.

Platone nel Timeo diſſe, che quando l'Acqua, in forma di vapore nell'Aria inalzata, tutta in ſe ſteſſa ſi raccoglie, da ſe le coſe ſtraniere diſcacciãdo, e quiui cõdẽſata ſopra la Terra cade, all'hora diuenta Grandine. Maſe in forma di Acqua al baſſo diſcende; all'hora per forza di freddo, che gli ſtà d'intorno, ſi fa Ghiaccio. E quando ella poca congelatione riceue, & in ſe molta Aria ritiene; all'hora ella diuenta Neue. E ſe uicino alla Terra auuiene, che la Rugiada s'ingroſſi; all'hora diuenta Brina. Dalche ſi argomenta, che la Neue habbia in ſe molta Aria, e poca congelatione. Il che dal fumo, ch'ella manda fuori, e dal nuotar ſopra l'Acqua ſi comprende.

Eſ-

Effetti del bere freſco.

IL bere freſco nacque dalla neceſſità della Natura, laquale acciochè ſi faceſſe, ui poſe molto diletto, ſi come parimente veggiamo, ch'ella poſe grandiſſimo piacere nell'atto del coito, a fine che ſi faceſſe per la moltiplicatione della ſpecie. Diremo adunque, ch'eſſendo nel bere freſco gusto grandiſſimo, biſogna ch'egli ſia anco grandemente neceſſario a gli Animali, e maſſime à i corpi humani. Per l'intelligenza del che, è da ſaperſi, ch'il noſtro calore naturale ha dui potentiſſimi inimici. L'uno de' quali è il ſouerchio freddo, ch'eſtinguendolo lo ſuperaze l'altro è il troppo caldo eſteriore, che lo diminuiſce, e lo riſolue gagliardemente: ò ſia per la ſtagione dell'eſtate fuor di modo calda, ò per la regione di natura ardente; ò per gli eſſercitij fatti con troppo uiolenza: le quali coſe ſi come hanno forza d'infiammare; coſi ancora ſono molto potenti a riſoluere, & indebolire il calore naturale. Hor acciochè egli ſi poſſa riunire in ſe ſteſſo, e farſi forte contra la forza di queſto gran nemico; gli è neceſſario, che ſe le porga aiuto di un gagliardiſſimo freddo, col beneficio del quale per Antiperiſtaſi racquiſti le forze perdute. Poiche per eſperienza ſi uede, che l'iſteſso natural calore dal bere caldo eſſala e ſi riſſolue: s'indeboliſce lo ſtomaco, ſi guaſta la digeſtione, aſcendono i uapori: e ſi ſtupefanno i ſenſi. E ſe il caldo dell'Aria, della ſtagione, e della regione ſarà poco; conueniente coſa ſarà, ch'ancora il rinfreſcamento poco ſia, ma ſe ſarà molto; biſogna ch'ancora il rinfreſcamento ſia molto, poiche il rinfreſcare non è altro che temperamento del caldo. E ben ſi uede, che nell'Iſola di Sicilia, oue i caldi ſono eccеſſiui, e l'Acque poco fredde, auanti che ui ſi introduceſſe l'uſo della Neue, ogn'anno ne' tempi dell'eſtate moriua gran quantità di perſone, di febri peſtilentiali, cauſati da oppilationi fatte nelle prime uene, per la mala digeſtione cauſata dal ber caldo, e poi che la Neue cominciò adoprarſi, che ſono hora circa 20. anni, ſono ceſſate le febri peſtifere, e particolarmente nella Città

di Meſsina

di Messina si è osseruato, ch'ogn'anno adesso ci muoiono mille persone meno di quello che faceua prima dell'uso della Neue, & hora ogni pouero artigiano vuole Pane, Vino, e Neue. Fù ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare dentro il corpo, per ristorare quelle humidità, che si risoluono; & essendo l'humidità qualità passiua, che poco, ò nessuna attione per sua natura imprime, & opera; conueniua ch'ella fosse accompagnata, portata, & aiutata da una qualità attiua, e potente. Non dal caldo che consuma l'humidità; ma dal freddo che la conserua, e con la sua attiuità porta al corpo in un tempo giouamento, e diletto: e la fa penetrare con prestezza, si che ogni parte ne senta beneficio quanto le conuiene. E però per natura si appetisce prima l'Acqua fredda, perche è fredda, & humida, secondo il vino freddo, ch'oltra il freddo, & humido; nutrisce, & è soaue: vltimamente si bramano i frutti freddi, perche ricreano il calore naturale; e pare ch'insieme si beua, e si mangi: Onde conchiuderemo, ch'il bere fresco conforta tutte le virtù nelle loro operationi egualmente, cioè l'Attrattiua, la Ritentiua, l'Alteratiua, e l'Espulsiua, e fortifica di modo tutti i membri interni, che non lascia accostarci nessuna sorte di humori corrotti, anzi gagliardamente li ributta dal centro alla circonferenza. Et in somma il ber fresco leua, e sgombra i fumi, & i uapori caliginosi, che per il souerchio caldo dell'aria sono moltiplicati, e raccolti intorno al Cuore, & in un certo modo lo soffocano: dell'istessa maniera, ch'vn vento fresco caccia la folta, & oscura nebbia, che in qualche ualle per il freddo della notte si sia congregata, & condensata. Rinfrescasi il vino, e l'Acqua, all'aria della notte, & a i uenti freddi, secondo gli costumi de gli Egittij: & questo è bonissimo, & sanissimo modo, perche l'aria come sottile non ritiene in se grossezza, ne terrestreità: ma il male è che ne maggiori bisogni dell'estade questi uenti non spirano. Rinfrescasi ne' pozzi, i che pur è buono, pur che i uasi stiano sopra l'acqua dui palmi acciochè partecipino la freddezza dell'Acqua impressa nell'aria, e non quella dell'acqua istessa. Vsano anco il Salnitro i nauiganti, ma fa poco effetto, ne per altro raffredda, se non che per il uiolento moto le parti dell'Acqua ridotte dal centro

tro alla circonferenza, rinfrescano l'Aria, & i corpi circonstanti, perche l'aria riscalda le parti superficiali dell'Acqua: come si uede in una Carrafa di uino molto agitata nell'acqua, il qual modo si dice arrostire il vino. L'Vltimo modo di rinfrescare è la Neue, il qual modo è molto lodato, purche la sostanza di essa Neue non entri nella cosa che si beue, ma raffreddādola per contatto, fa buono effetto, perche essendo la Neue Aria congelata, è piu leggiera che l'acqua, sopra la quale stà a galla, chiara cosa è che raffredderà senza nocumēto ueruno: e bē si vede che delle Neui disfatte si fanno i Fiumi, de' quali beuono i Contadini senza danno.

Che la Neue cacci fuori gli humori tristi, e corrotti dal centro alla circonferenza, si fa chiaro dall'esperienza, che nelle tazze, e Bicchieri di vetro pieno di uino, o di aqua aggiacciata si uede. Che in un tratto dalla freddezza del liquore sopragiunti mandano fuori del Panno, che a gli occhi de' risguardanti gran contento di estrema freddezza rappresenta. Nel che non posso lasciare di auuertire con questa bella occasione ciascuno, che se bene il gran freddo è cagione, che nella circonferenza della Tazza questo Panno così euidētemente si scuopra; nondimeno ogni uolta ch'ella sarà diligentemente lauata, e netta; detta oscurità, o Panno non si uedrà giamai. E questo uoglio, che ogniuno creda all'esperienza mia, & che i Bottiglieri da me auuertiti, come curiosi lauino piu d'una uolta le Tazze con acqua, e poi con cenere, e finalmente con l'Aceto. Che all'hora non basteranno, ne Ghiaccio, ne cosa piu fredda (se pur si troua) ad oscurarle, ne ad appannarle. Da tutto questo ragionamento uoglio che si cauino queste due ueritissime conclusioni. La prima è, che se il corpo humano sarà libero, netto, e senza humori souerchi; all'hora il ber fresco lo conseruerà nel pristino stato suo, a guisa della Tazza ben purificata, e fortificarà le virtù, & i membri interni, come si è detto. Ma s'egli (come per il piu auuenir suole) si troua di humidità ripieno, all'hora il ber fresco con la sua forza cacciando alla circonferenza quello, che nel corpo come inutile sopra bonda, uerrà a mantenere i membri principali nel suo uigore, & a fortificargli contra gli impeti di ogni futura corruttione, e malignità di humori. Hora q̄sto bere fresco nuoce à gli otiosi

a chi

a chi non l'hà per cõſuetudine, a chi è oppilato, a gli infermi, a chi è mal compleſsionato, a putti, a vecchi, a deboli di ſtomaco, a chi uſa molto il coito. Ma gioua a gli huomini affaticati né negotij, a chi uà per viaggio l'eſtate: & a queſti ſe le danno i frutti, che rinfreſchino, ſe ben non ſono di buona qualità. Nuoce anco il ber freſco a gli Aſtmatici, & a tutte le infermità del petto, a i Nerui, e col tempo fa uenire graui infermitadi a chi non ci è auezzo. Chi uuol ber freſco; auuerta di mangiare aſſai prima che beua, e particolarmente Mineſtre, o buoni brodi caldi fatti con herbe odorifere, e con Canella, ò Pepe: accioche lo ſtomaco da queſte coſe riſcaldato, faccia tanto maggior reſiſtenza alla freſchezza del bere: accioche il freddo non nuoca allo ſtomaco: & beua poco per uolta, che gli ſarà di maggior guſto, & di piu profitto. Il ber freſco in ſomma gioua à quelli che ſono ſanguigni, carnoſi, & molto eſſercitati di animo, & di corpo.

IL FINE.